



- en Operating instructions
- de Gebrauchsanweisung
- fr Mode d'emploi
- it Avvertenze per l'uso
- es Instrucciones de funcionamiento
- pt Manual de utilização
- nl Gebruiksaanwijzing



Dear customer,

We would like to thank and congratulate you for your choice. This practical modern appliance has been made using materials of the highest quality, which have been put through the strictest of Quality Controls during manufacture and meticulously tested to ensure that they meet all of your cooking demands. To make life easier, this instructions booklet is divided up into two sections: instructions of use and installation instructions.

We kindly ask you to **read and follow these simple instructions** in order to guarantee first-class results from the very start. This booklet contains **important information** not only concerning use, but also concerning your own personal safety and maintenance of the appliance.

Our products need to be carefully packed to protect them during transportation. All the material used for packing is considered essential for this purpose and is also completely recyclable. You too can contribute towards protecting the environment by disposing of this material at your nearest recyclable refuse collection point. Do not dispose of used cooking oil down the kitchen sink. Oil may seriously damage the environment. Dispose of it in a closed container at your nearest collection point or, failing this, dispose of it in your rubbish bin. Although this last solution is far from perfect, your oil will be taken to a controlled refuse dump where it will not be allowed to pollute water. You and your children will appreciate it. Render your old appliance useless before disposing of it at your nearest recyclable refuse collection centre. Your local authority will be pleased to inform you where your nearest centre is.

Packaging and old appliances

If the symbol  appears on the specifications plate, follow these instructions:

Disposing in an environmentally-responsible manner

Unpack the appliance and dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.



This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EC concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.

CONTENTS

Safety Warnings	3
Your new hob	5
Gas Burners	6
Recommended receptacle diameters	7
Cooking recommendations	8
Warnings of use	9
Cooking	9
Cleaning and maintenance	10
Troubleshooting	11
Conditions of warranty	12

Safety warnings

- ❑ **Read this manual carefully** in order to cook efficiently and safely.
- ❑ In accordance with current regulations, the installation and adaptation of gas systems may only be performed by an **officially authorised technician**.
- ❑ **Check all measurements** before proceeding to install your new hob.
- ❑ This appliance should not be connected to device for extracting combustion products.

- ❑ This appliance has been designed for home use only, not for commercial or professional use. This appliance cannot be installed on yachts or in caravans. The warranty will only be valid if the appliance is used for the purpose for which it was designed.

- ❑ These instructions are only valid for the countries indicated on the appliance. Refer to the technical instructions to adapt the appliance to the conditions of use for the relevant country.

- ❑ It is of the utmost importance that the place in which the appliance is to be installed should have suitable, **fully-functioning ventilation** (Basic Rules for Gas Installations in Inhabited Buildings). BOE no. 281, 24/11/93).

- ❑ The appliance should not be exposed to strong draughts, as these may blow the burners out.

- ❑ This appliance leaves the factory set for the gas supply indicated on the characteristics plate. **Call the Service Centre** this it needs to be altered.

- ❑ Do not tamper inside the appliance. If necessary, call your local **Service Centre**.

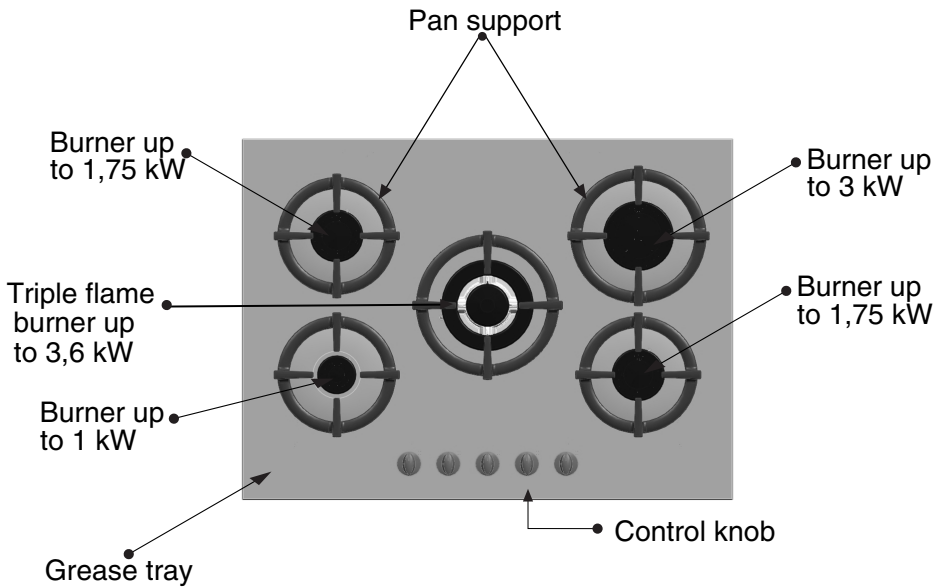
- ❑ **Look after** these instructions of use and installation so as to be able to produce them should the appliance ever change hands.

- ❑ Do not use a **damaged appliance**.

- ❑ The surfaces on heating and cooking appliances get hot when in use. Be careful. **Keep children away from the appliance.**
- ❑ Only use your appliance for the preparation of food and **never** for room-heating purposes.
- ❑ Overheated fat or oil can easily catch fire. Never leave the appliance unattended when cooking food with fat or oil, e.g. chips.
- ❑ Never pour water on burning fat or oil. **DANGER OF BURNS!** Cover the receptacle to smother the flames and turn the hob off.
- ❑ In the event of a fault, cut the gas and electricity supplies to the appliance. Call our **Service Centre** to repair the fault.
- ❑ Do not use unstable or uneven-based receptacles on cooking plates or burners. They may accidentally tip over.
- ❑ If a gas supply knob/valve jams, do not force it. Call your official Service Centre immediately for them to repair or replace it.
- ❑ Do not use steam clearing machines to clean the hotplate, as there is risk of electrocution.
- ❑ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- ❑ Never leave the appliance unattended during operation.
- ❑ The illustrations used in this booklet are only intended as a guide.

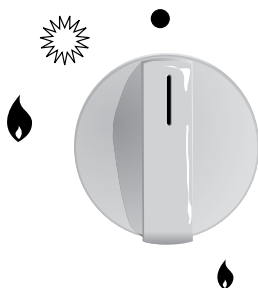
**IF THESE INSTRUCTIONS ARE NOT FOLLOWED,
THE MANUFACTURER ACCEPTS NO
RESPONSIBILITY.**

Your New Hob:



Gas burners

Fig 1.



Each control knob on the oven and on the control panel is clearly marked to show which burner it controls Fig. 1.

To light a burner, press the burner switch and turn it left to the maximum position, keeping it in this position for a few seconds until the burner lights before releasing and adjusting it to the required position. Hold the knob at the maximum position for a few seconds until the burner ignites and then release and set the knob to the desired setting. If the burner does not light at the first attempt, repeat the operation.

If your hob does not come with any kind of automatic ignition system, then light the burners with a naked flame (cigarette lighter, matches, etc.).

If the spark plugs are dirty, then a fault may occur in the ignition system. Keep them completely clean. Clean the spark plugs using a small brush, remembering that the plugs must not receive any kind of violent impact.

If your hob is equipped with burners with **safety valves** which prevent gas from being released should the burners accidentally go out, proceed to light as described above, but keep the control knob pressed in until the burners light and then for a few more seconds once alight. If complete ignition does not occur, repeat the operation keeping the knob pressed in for approx. 10 seconds

To turn the burners off, turn the control knob in a clockwise direction to the ● setting. When doing this, the ignition system may work again, this is completely normal.

Your modern functional hob is equipped with progressive valves which permit you to find the **perfect flame setting** between maximum and minimum.

Depending on the model that you have purchased, your hob may come with a **triple-flame** burner, the perfect system for cooking paellas, using woks, etc.

Gas appliances create both heat and humidity in the room they are used in. Make sure that your kitchen is properly ventilated: keep natural ventilation outlets open or install a mechanical ventilation system (extractor fan). When using your appliance for a prolonged period of time, it may be necessary to provide additional ventilation e.g. by opening a window (without creating a draught) or turning up the setting on your mechanical ventilation system.

An orange-coloured flame is normal and it is produced in the presence of dust in the atmosphere, spillages, etc.

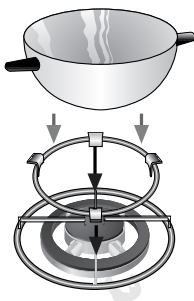
Recommended receptacle diameters (cm.)

Depending on model:

BURNER	MINIMUM Ø RECEPTACLE	MAXIMUM Ø RECEPTACLE
Triple flame:		>22 cm
Rapid:	22 cm	26 cm
Semi-rapid:	12 cm	20 cm
Auxiliary:	10 cm	12 cm

Additional pan support:

Fig 2.



Depending on the model that you have purchased, your hob may come equipped with an additional pan support. This pan support is **essential** when using the triple-flame burner for receptacles with diameters of more than 26 cm, griddles, terracotta casseroles and all kinds of concave receptacles (Woks, etc...) Fig 2. If you do not have a pan support, then these are available from your Service Centre, code 484128.

Coffee pot support: Depending on the model that you have purchased, your hob may come equipped with an additional coffee pot support. This pan support is **only** for use on the auxiliary burner for receptacles with diameters of less than 10 cm. If you do not have a pan support, then these are available from your Service Centre, code 184200.

The manufacturer cannot be held responsible for the non-use or misuse of these additional pan support.

Cooking recommendations

These recommendations are only intended as a guide

	Very strong	Strong	Medium	Slow
Triple flame	Boiling, stewing, grilling, browning off, paellas, oriental food (Wok)		Re-heating and keeping food warm: prepared food, pre-cooked food	
Rapid	Escalope, steak, omelette, fried food		Rice, white sauce, ragout.	Steaming: fish, vegetables.
Semi-rapid	Steamed potatoes, fresh vegetables, stews, pasta		Re-heating and keeping food warm: pre-cooked food and delicate stews.	
Auxiliary	Stews, rice pudding, caramel.		Thawing and slow boiling: pulses, fruit, frozen food	Making/melting: Butter, chocolate, jelly

Warnings concerning cooking:

DON'Ts



Do not use small receptacles on large burners. The flame should not touch the sides of receptacles.



Do not cook without lids or with lids only partially covering receptacles. You are wasting energy.



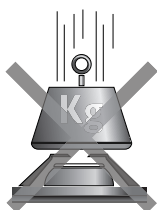
Do not use receptacles with uneven bases. They lengthen cooking times and increase energy consumption.



Do not place receptacles on burners off centre. They could tip over.



Do not use wide-based receptacles on the burners nearest to the controls. When centred on the burner, they could touch the controls or raise the temperature in the area. This may damage the hob.

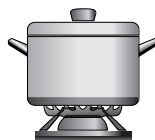


Do not place receptacles directly on top of burners.

Do not use excessive weights or strike the hob with heavy objects.

DOs

Always use suitably sized receptacles on each burner. This helps avoid excessive gas consumption and prevents receptacles from getting tarnished.

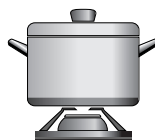


Always use **lids**.



Only use thick-, flat-based saucepans, **frying pans** and **casseroles**.

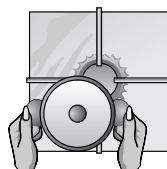
Always place receptacles **in the middle** of burners.



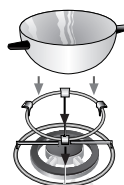
Always place receptacle **on the pans support**. Make sure that the metal grids and the tops of the burners are correctly positioned before using them.



Handle receptacles on the hob with **care**.

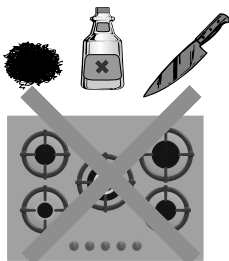


Only use one recipient per burner. Use the extra metal grid on the burner with three flames.



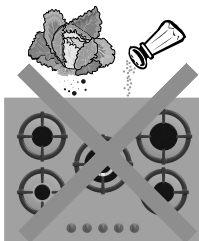
Cleaning and care

NO



NEVER use **abrasive** products, sharp instruments, steel scourers, knives, etc... to remove bits of hardened food that have stuck to the hob, pan supports or burners.

DO NOT use **steam** cleaning machines to clean the hob, this could damage it.



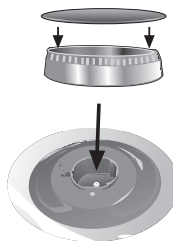
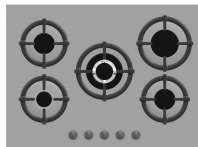
Avoid spilling **acidic liquids** (such as lemon juice or vinegar) on your cooking hob.

YES

Once the appliance is cool, use a **sponge, water and soap**. Wipe away all spilled liquids as soon as spillage occurs to save unnecessary effort at a later stage.

In order to keep the burners and the pan supports clean they should be **periodically cleaned** by submerging them in soapy water and scrubbing them with a non-metallic brush so that all holes and grooves are perfectly clean and free from dirt. This will ensure correct flames. Always dry the burner covers and the pan supports if they have become wet.

After cleaning and drying the burners, **make sure** the burner covers are correctly placed on the burner's flame diffuser.



The ring cover of the triple-flame burner and stainless steel parts such as grease pans and the area around the burners may become discoloured over time. This is **NORMAL** because of the high temperatures. Each time the appliance is used these parts should be cleaned with a product that is suitable for stainless steel.

After washing the pan supports, dry them completely before cooking with them again. Drops of water or damp patches on the surfaces when you begin cooking may cause deterioration of the enamel.

If the pan supports on your cooking hob are fitted with rubber rests, **take care** when you clean them, as they might come off, leaving your pan support without protection, and it may scratch the cooking hob.

The stainless steel cleaner must not be used in the area around the controls. The (printed) symbols may be wiped off.

Troubleshooting

It is not always necessary to call the Service Centre. In some cases, you may be able to solve the problem yourself. This table contains some useful information.

Important information:

Only authorised personnel from our Service Centre are qualified to work on the main gas and electric systems.

What's wrong	Possible cause	Solution
...if none of the electrical system works?	<ul style="list-style-type: none"> -Faulty fuse. -The automatic circuit breaker or mains differential has been triggered. 	<ul style="list-style-type: none"> -Check the fuse in the main fuse box and replace it if it is faulty -Check to see if the circuit breaker or a differential has been triggered in the mains supply box
...if the electric ignition system does not work?	<ul style="list-style-type: none"> -There may be food or cleaning product particles between the spark plugs and the burners. -The burners are wet. -The covers on the burners are not in the right position. 	<ul style="list-style-type: none"> -The gap between the spark plug and the burner needs to be cleaned carefully. -Dry the burner covers and spark plugs carefully. -Check that the covers have been put in the proper position.
...if the flame on the burners is not evenly distributed?	<ul style="list-style-type: none"> -The burner components have not been assembled properly. -The gas outlets on the burners are dirty. 	<ul style="list-style-type: none"> -Put the components in their correct positions. -Clean the gas outlets on the burners.
...if the gas flow does not seem normal or there is no gas flow at all?	<ul style="list-style-type: none"> -The gas flow has been cut at an intermediate stopcock. -If the gas is supplied from a gas bottle, it may be empty. 	<ul style="list-style-type: none"> - Open any intermediate stopcocks. -Replace the gas bottle with a full one.
...if the kitchen smells of gas?	<ul style="list-style-type: none"> -One of the valves has been left open. -Possible leak on the gas bottle coupling. 	<ul style="list-style-type: none"> -Check to see if a valve has been left open. -Check that the coupling on the gas bottle is in order.
...if the safety devices on the different burners do not work?	<ul style="list-style-type: none"> -The control knob has not been kept pressed in for long enough. -The outlets on the burners are dirty. 	<ul style="list-style-type: none"> -Once ignited, keep the control knob pressed in for a few seconds. -Clean the gas outlets on the burners.

Should you need to contact our Service Centre, please quote the following information:

E - NR	FD
--------	----

These indications appear on your appliance's characteristics plate on the bottom of your appliance.

Conditions of warranty

The conditions of warranty are those set out by our company's representatives in the country where you purchased your appliance. The salesperson that sold you the appliance will be only too pleased to inform you as to the details of these conditions. Proof of purchase must be produced when making any kind of claim against the warranty.


The manufacturer reserves the right to modify these conditions.

Geschätzter Kunde:

Wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl. Dieses praktische, moderne und funktionale Gerät wird aus erstklassigen Materialien hergestellt, die während des gesamten Produktionsprozesses einer strikten Qualitätskontrolle unterzogen und eingehend geprüft wurden, um Ihre Anforderungen nach einem perfekten Kochfeld zu erfüllen. Zur Vereinfachung ist diese Gebrauchsanweisung in zwei Abschnitte unterteilt, ein Abschnitt für Benutzung des Geräts und der andere für die Installation.

Daher möchten wir sie bitten, diese einfache **Anweisung aufmerksam durchzulesen und einzuhalten**, um bereits ab der ersten Benutzung unübertroffene Ergebnisse zu erzielen. Sie enthält **wichtige Informationen** nicht nur für die Benutzung sondern auch für die Pflege und Ihre Sicherheit. Für den Transport benötigen unsere Produkte eine wirksame Schutzverpackung. Bei dieser Verpackung beschränken wir uns auf das unbedingt erforderliche Material, das gesamte Verpackungsmaterial ist voll recyclefähig. Wie wir können auch Sie einen Beitrag zum Umweltschutz leisten, indem Sie die Verpackung in einem in der Nähe Ihres Wohnorts zu diesem Zweck aufgestellten Container entsorgen. Das gebrauchte Öl sollte nicht über den Abfluss entsorgt werden, da dies eine sehr hohe Umweltbelastung darstellt. Sammeln Sie das Öl in einem geschlossenen Behälter und geben Sie diesen an einer Sammelstelle ab, oder ist dies nicht möglich, entsorgen Sie den Behälter in Ihrem Abfallbehälter (somit gelangt er auf eine kontrollierte Müllhalde; dies ist nicht die beste aller Lösungen, Sie vermeiden damit jedoch die Verschmutzung des Grundwassers). Ihre Kinder und Sie selbst werden es danken. Machen Sie ein nicht mehr benutztes Gerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Danach bringen Sie es zur einer Sammelstelle für recyclefähige Wertstoffe. Ihre örtliche Verwaltung gibt Ihnen Auskunft über diese Sammelstellen.

Verpackung und Altgerät

Wenn das Typenschild Ihres Gerätes das Symbol  aufweist, befolgen Sie diese Anweisungen:

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

INHALT

Sicherheitshinweise	15
Dies sind die Bestandteile Ihres Kochfelds	17
Gasbrenner	18
Empfohlene Durchmesser (cm) der Kochgeräte	19
Zusatzroste	19
Warnhinweise bei der Benutzung Kochen	21
Gebrauchsanleitung für Glasplatte Reinigung und Pflege	22
Betriebsstörungen	23
Garantiebedingungen	24

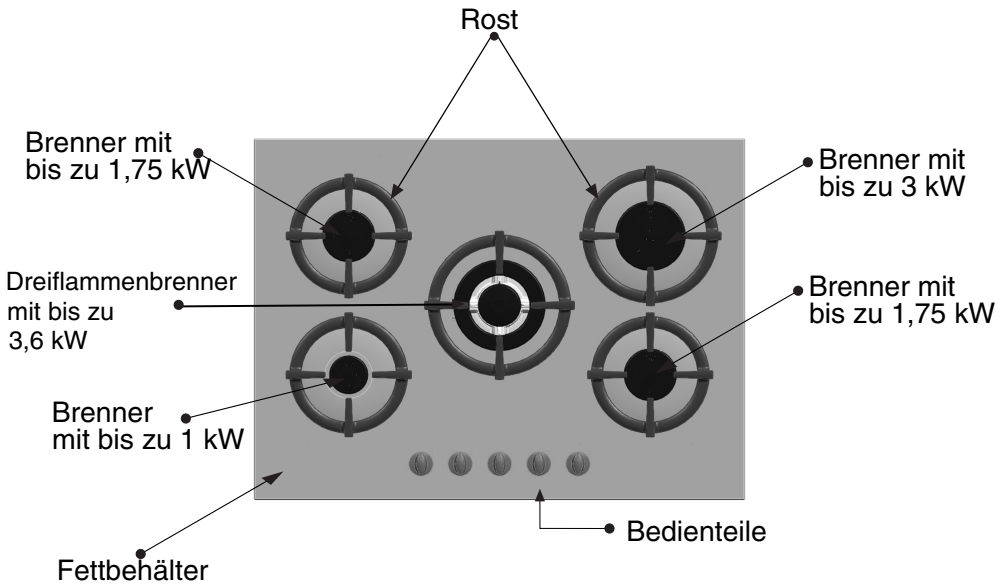
Sicherheitshinweise

- ❑ **Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung** zum effizienten und sicheren Kochen mit diesem Gerät aufmerksam durch.
- ❑ Entsprechend der gültigen Vorschriften darf die Installation und Umwandlung von Gas nur von einem **von offizieller Stelle bevollmächtigten Fachmann** durchgeführt werden.
- ❑ Prüfen Sie vor dem Einbau Ihres neuen Kochfelds, ob **die Abmessungen korrekt** sind.
- ❑ Dieses Gerät darf nicht an eine Ableitungsvorrichtung für Verbrennungsprodukte angeschlossen werden.
- ❑ Dieses Gerät wurde ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten entworfen; eine kommerzielle oder gewerbliche Nutzung ist nicht gestattet. Dieses Gerät darf nicht auf Yachten oder in Wohnwagen eingebaut werden. Die Garantie gilt nur dann, wenn das Gerät ausschließlich für seinen vorgesehenen Zweck genutzt wird.
- ❑ Die nachfolgenden Anweisungen gelten nur für jene Länder, deren Symbol am Gerät aufgeführt ist. Zur Anpassung des Geräts an die Benutzungsbedingungen des jeweiligen Landes müssen die technischen Anweisungen beachtet werden.
- ❑ Der Einbauort des Geräts muss über die **vorschriftsmäßige Belüftung** verfügen, die in perfektem Gebrauchszustand sein muss. (Allgemeine Vorschriften für Gasinstallationen in Wohnhäusern BOE Nr. 281, 24.11.93)
- ❑ Setzen Sie das Gerät keinem starken Luftzug aus, da die Brenner ausgehen könnten.
- ❑ Dieses Gerät ist werkseitig auf die auf dem Typenschild angegebene Gasart eingestellt. Sollte eine Umstellung auf eine andere Gasart erforderlich sein, wenden Sie sich bitte an **unsere Kundendienst**.
- ❑ Führen Sie keine Arbeiten im Innern des Geräts durch. Wenden Sie sich ggf. an unseren **Kundendienst**.
- ❑ **Bewahren Sie** die Gebrauchs- und Einbauanleitung gut auf, damit diese bei einem Besitzerwechsel zusammen mit dem Gerät ausgehändigt werden können.

- ❑ Nehmen Sie ein **beschädigtes Gerät** nicht in Betrieb.
- ❑ Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten erhitzen sich im Betrieb, seien Sie daher vorsichtig.
- ❑ **Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Geräts.**
- ❑ Verwenden Sie das Gerät nur zur Zubereitung von Speisen, **niemals** als Heizung.
- ❑ Überhitztes Fett oder Öl kann sich leicht entzünden. Daher muss die Zubereitung von Speisen mit Fett oder Öl, wie z. B. Pommes frites, überwacht werden.
- ❑ Bei brennendem Fett oder Öl nicht versuchen, das Feuer mit Wasser zu löschen, **VERBRENNUNGSGEFAHR!** Den Topf oder die Pfanne zum Ersticken der Flamme abdecken, und die Kochstelle ausschalten.
- ❑ Bei einer Störung die Gas- und Stromzufuhr zum Gerät unterbrechen. Wenden Sie sich für eine Reparatur des Geräts an unseren **Kundendienst**.
- ❑ Stellen Sie keine verformten und unstabilen Kochgeräte auf die Platten und Brenner, sie könnten umfallen.
- ❑ Lässt sich eine Armatur nicht betätigen, darf diese nicht forciert werden. Wenden Sie sich sofort an unserem **Kundendienst**, damit dieser die Reparatur oder den Ersatz vornimmt.
- ❑ Verwenden Sie keine Dampfreinigungsgeräte zur Reinigung des Kochfeldes, da Stromschlaggefahr besteht.
- ❑ Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) vorgesehen, die in ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Leistungsfähigkeit beeinträchtigt sind oder denen es an Erfahrung oder Kenntnissen mangelt, es sei denn, sie stehen unter Beaufsichtigung oder wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in der Benutzung des Gerätes unterrichtet.
- ❑ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- ❑ Die Darstellungen in dieser Gebrauchsanweisung sind rein informativ.

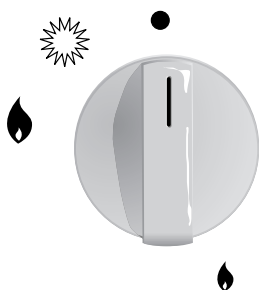
**WERDEN DIESE BESTIMMUNGEN NICHT
EINGEHALTEN, LEHNT DER HERSTELLER
JEDLICHE GARANTIELEISTUNGEN AB.**

Dies sind die Bestandteile Ihres Kochfelds:



Gasbrenner

Abb 1.



An jedem Bedienungsschalter am Backofen oder am Bedienfeld wird der entsprechende, vom Schalter kontrollierte Brenner angegeben. Abb. 1.

Zum Einschalten des Brenners den Schalter des entsprechenden Brenners eindrücken, anschließend nach links bis auf die Höchststellung drehen und gedrückt halten, bis der Brenner sich entzündet hat; dann loslassen und auf die gewünschte Position drehen. Den Schalter dann loslassen und auf die gewünschte Position einstellen. Wird der Brenner nicht gezündet, den Vorgang wiederholen. Verfügt Ihr Kochfeld über keine automatische Zündvorrichtung, nähern Sie eine offene Flamme (Feuerzeug, Streichholz, usw.) an den Brenner an. Bei verschmutzten Zündkerzen ist die Zündung unzureichend, daher sind diese sauber zu halten. Die Reinigung mit einer kleinen Bürste ausführen und dabei beachten, dass die Kerze keiner gewaltsamen Einwirkung ausgesetzt werden darf.

Verfügt Ihr Kochfeld über Brenner mit **Sicherheitsventilen**, die das Ausströmen von Gas bei einem ungewollten Erlöschen der Brenner verhindern, ist der Zündvorgang gleich, allerdings muss der Schalter bis nach der Zündung und danach noch einige Sekunden lang bei brennender Flamme gedrückt gehalten werden.

Erfolgt die Zündung nicht, den Vorgang wiederholen und dieses Mal den Schalter ca. 10 Sekunden lang gedrückt halten.

Zum Ausschalten den Schalter nach rechts auf die Position ● stellen. Beim Durchführen dieser Operation kann das Zündsystem erneut anspringen; dies ist völlig normal.

Ihr modernes und funktionales Kochfeld verfügt über stufenlos verstellbare Ventile, womit Sie zwischen den Positionen Min. und Max. die **gewünschte Einstellung** finden.

Je nach Ausführung kann Ihre Kochplatte mit einem **3-Flammen-Brenner** ausgestattet sein, der besonders zum Kochen mit spanischen Paella-Pfannen, dem chinesischen Wok (jede Art von asiatischen Gerichten), usw. geeignet ist. Die Benutzung des Gasgeräts erzeugt in dem Raum, wo es betrieben wird, Wärme und Feuchtigkeit. Eine gute Belüftung der Küche muss gewährleistet sein: die natürlichen Belüftungsöffnungen frei halten, oder eine mechanische Belüftung (Abzugshaube) installieren. Bei einer kontinuierlichen Benutzung Ihres Geräts könnte eine zusätzliche Belüftung, z. B. ein offenes Fenster (ohne einen Luftzug zu erzeugen) oder eine höhere Leistung der ggf. vorhandenen mechanischen Belüftung erforderlich werden.

Eine orangene Verfärbung der Flamme ist normal und kann bei Staub in der Umgebung oder bei übergelaufener Flüssigkeit oder Ähnlichem auftreten.

Empfohlener Durchmesser (cm) der Kochgeräte

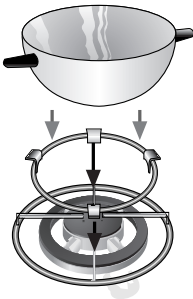
Je nach Modell:

BRENNER	MIND. Ø KOCHGERÄT	MAX. Ø KOCHGERÄT
3-fach Flamme:		>22 cm
Schnell-Kochstelle:	22 cm	26 cm
Mittelschnell-Kochst:	14 cm	20 cm
Hilfs-Kochstelle:	12 cm	14 cm

Zusatzroste:

Je nach Modell verfügt Ihr Kochfeld über einen Zusatzrost, der am 3-fach Flammenbrenner für Kochgeräte mit einem Durchmesser über 26 cm, Bratpfannen, Tontöpfe und alle konkaven Kochgeräte (chinesischer Wok, usw.) verwendet werden muss, Abb. 2. Sollte dieser nicht enthalten sein, ist dieser Zusatzrost beim Kundendienst des Herstellers unter der Nr. 484128 erhältlich.

Abb. 2.



Rost für Kaffeemaschine: je nach Modell verfügt Ihr Kochfeld über einen Zusatzrost für Kaffeemaschinen, der ausschließlich an der Hilfs-Kochstelle bei Kochgeräten mit einem Durchmesser unter 10 cm eingesetzt wird. Sollte dieser nicht enthalten sein, ist der Zusatzrost für Kaffeemaschinen beim Kundendienst des Herstellers unter der Nr. 184200 erhältlich.

Der Hersteller haftet nicht, wenn diese Zusatzroste nicht oder falsch benutzt werden.

Empfehlungen zum Kochen

Diese Empfehlungen sind rein informativ

	Sehr stark Flamme	Starke Flamme	Mittlere Flamme	Schwache Flamme
3-fach Flamme	Kochen, braten, dünsten, Paellas, asiatische Speisen.		Aufwärmen und Warm halten: vorgekochte und zubereitete Gerichte.	
Schnellkochstelle	Schnitzel, Beefsteak, Omeletts, Frittiertes		Reis, Beschamel, Ragout.	Dampfkochen: Fisch, Gemüse.
Mittelschnelle kochstelle	Dampfkartoffeln, frisches Gemüse, Eintopf, Teigwaren.		Zubereitete Gerichte aufwärmern und warm halten, Zuberreitung schmackhafter Topfgerichte.	
Hilfskochstelle	Kochen : Topfgerichte, Milchreis, karamellisieren		Auftauen und Kochen: Hülsenfrüchten, Obst, Tiefkühlgerichte.	Zubereiten/ Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.

Warnhinweise zum Gebrauch beim kochen

NEIN



Verwenden Sie keine kleinen Kochgeräte auf großen Brennern.

Das Feuer darf die Seiten der Kochgeräte nicht erreichen.



Kochen Sie nicht ohne Deckel oder mit geöffnetem Deckel, dabei geht viel Energie verloren.



Verwenden Sie keine Kochgeräte mit unebenem Boden. Dies verlängert die Kochzeit und erhöht den Energieverbrauch.



Stellen Sie das Kochgerät nicht versetzt über den Brenner, es könnte umfallen.



Verwenden Sie keine Kochgeräte mit großem Durchmesser über den Brenner in der Nähe der Bedienungsschalter, die nach dem Aufstellen die Schalter berühren und die Temperatur in diesem Bereich derart erhöhen und damit Schäden verursachen könnten.

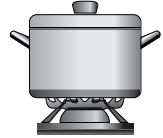


Die Kochgeräte nicht direkt auf den Brenner stellen.

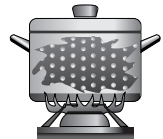
Kein überhohes Gewicht aufstellen oder das Kochfeld mit schweren Gegenständen stoßen.

JA

Verwenden Sie immer Kochgeräte, die für den entsprechenden Brenner geeignet sind, damit vermeiden Sie einen übermäßigen Gasverbrauch und Flecken auf den Kopfgeräten.

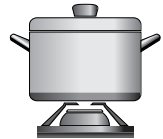


Immer den **Deckel** aufsetzen.



Verwenden Sie nur Töpfe, Pfannen und Schmortöpfe mit **ebenem und dickem Boden**.

Das Kochgerät genau in die **Mitte** über den Brenner stellen.

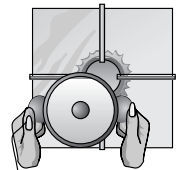


Das Kochgerät **auf den Rost** stellen.



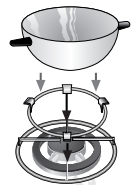
Achten Sie darauf, dass **die Roste und Deckel** vor der Benutzung korrekt aufliegen.

Die Kochgeräte mit Vorsicht auf dem Kochfeld handhaben.



Nur ein Kochgerät pro Brenner verwenden.

Am 3-Fach Flammenbrenner den Zusatzrost verwenden.



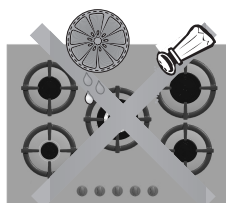
Hinsichtlich Reinigung und Wartung

NEIN



Niemals Scheuermittel, scharfe Gegenstände, Topfreiniger aus Stahl, Messer, etc. verwenden, um verkrustete Speisereste vom Kochfeld, den Rosten, den Brennern oder den Kochplatten zu entfernen.

Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfeldes **keine Dampfreiniger**; diese können die Kochplatte beschädigen.



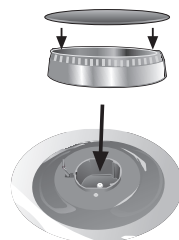
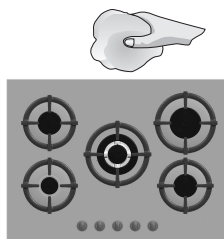
Keine säurehaltigen Flüssigkeiten (Zitronensaft, Essig, usw.) auf dem Kochfeld lassen.

JA

Nach Abkühlen des Gerätes dieses mit **Schwamm, Wasser und Seife** reinigen. Entfernen Sie alle übergelaufenen Flüssigkeiten immer sofort. So ersparen Sie sich unnötige Mühen.

Zum Sauberhalten von Brennern und Rosten müssen diese in **regelmäßigen Anständen** in Seifenwasser gelegt und mit einer nicht metallischen Bürste gereinigt werden, damit die Bohrungen und Nuten absolut sauber werden. Nur so kann die Flamme sauber brennen. Feuchte Brennerdeckel und Roste immer sofort abtrocknen.

Nach dem Reinigen und Trocknen der Brenner **darauf achten**, dass die Deckel richtig auf dem Flammenverteiler des Brenners aufgelegt werden.



Auf Grund der hohen Temperaturen, denen der Ringdeckel des Dreiflambrenners und die Zonen aus Edelstahl wie z. B. Fettbehälter, der Bereich der Brenner, usw. ausgesetzt sind, können sich diese mit der Zeit verfärben, was **normal** ist. Reinigen Sie diese Elemente nach jeder Benutzung mit einem Reinigungsmittel für Edelstahl. Nach dem Waschen der Roste müssen diese vor der erneuten Benutzung vollständig getrocknet werden. Wassertropfen oder Feuchtstellen bei Beginn des Kochens können kleinere Lackschäden verursachen.

Wenn die Roste Ihres Kochfelds über Gummiauflagen verfügen, ist bei der Reinigung sehr **vorsichtig** vorzugehen. Die Gummiauflagen könnten sich ablösen, wodurch der Rost ungeschützt auf dem Kochfeld aufliegt und Kratzer auf dem Kochfeld verursachen kann. Das Reinigungsmittel für Edelstahl darf nicht im Bereich der Bedienteile verwendet werden. Die Kennzeichnung (Aufdruck) könnte verwischen.

Betriebsstörungen

Es muss nicht immer der Kundendienst gerufen werden. Oftmals können Sie den Fehler selbst beheben.

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Hinweise.

Wichtiger Hinweis:

Nur das Fachpersonal unseres Kundendienstes darf die Arbeiten an der Gas- oder Stromanlage vornehmen.

Was tun ...	Mögliche Ursache	Lösung
...wenn die allgemeine elektrische Einrichtung nicht funktioniert?	<ul style="list-style-type: none"> - Defekte Sicherung - Der Selbstschalter oder ein Trennschalter der Installation könnte ausgelöst haben. 	<ul style="list-style-type: none"> - Die Sicherung im Hauptkasten überprüfen und ggf. ersetzen. - Im Hauptkasten überprüfen, ob der Selbstschalter oder ein Trennschalter ausgelöst hat.
... wenn die elektrische Zündvorrichtung nicht funktioniert?	<ul style="list-style-type: none"> - Zwischen der Kerze und den Brennern könnten Speisereste vorhanden sein. - Die Brenner sind nass. - Die Brennerdeckel sind falsch aufgelegt. 	<ul style="list-style-type: none"> - Der Zwischenraum der Kerze und den Brennern müssen sorgfältig gereinigt werden. - Die Brennerdeckel und Kerzen sorgfältig reinigen. - Überprüfen, ob die Deckel richtig aufgelegt sind.
... wenn die Flamme der Brenner nicht gleichmäßig brennt?	<ul style="list-style-type: none"> - Die verschiedenen Teile des Brenners wurden nicht korrekt zusammengesetzt. - Die Gasauslässe der Brenner sind verschmutzt. 	<ul style="list-style-type: none"> - Die verschiedenen Teile korrekt zusammensetzen. - Die Gasauslässe der Brenner reinigen.
... wenn der Gasstrom nicht normal erscheint, oder wenn kein Gas ausströmt?	<ul style="list-style-type: none"> - Die Gasleitung ist an zwischengeschalteten Ventilen geschlossen. - Bei Gas aus einer Gasflasche könnte die Flasche leer sein. 	<ul style="list-style-type: none"> - Die möglicherweise vorhandenen Ventile öffnen. - Die Gasflasche durch eine volle ersetzen.
... wenn es in der Küche nach Gas riecht?	<ul style="list-style-type: none"> - Ein Hahn ist offen. - Möglicher Gasaustritt am Anschluss der Gasflasche 	<ul style="list-style-type: none"> - Alle Hähne überprüfen. - Vergewissern Sie sich, dass der Anschluss in Ordnung ist.
... wenn die Sicherheitsvorrichtungen der einzelnen Brenner nicht funktionieren?	<ul style="list-style-type: none"> - Der Schalter wurde nicht lange genug gedrückt gehalten. - Die Gasauslässe der Brenner sind verschmutzt 	<ul style="list-style-type: none"> - Nach dem Zünden des Brenners den Schalter noch ein paar Sekunden gedrückt halten. - Die Gasauslässe der Brenner reinigen.

Wenn Sie unseren Kundendienst rufen, geben Sie bitte folgendes an:

E - NR	FD
--------	----

Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild Ihres Geräts auf der Unterseite des Kochfelds.

Garantiebedingungen


Die Garantiebedingungen, die auf dieses Gerät Anwendung finden, werden von unserer Vertretung in Land des Gerätekaufs festgelegt. Auf Wunsch ist der Verkäufer, bei dem Sie das Gerät erworben haben gerne bereit, Ihnen Einzelheiten hierzu mitzuteilen. Zur Inanspruchnahme der Garantie muss in allen Fällen der Kaufbeleg vorgelegt werden.
Wir behalten uns das Recht auf Änderungen vor.

Cher/chère Client/e :

Nous vous remercions et félicitons de votre choix. Cet appareil pratique, moderne et fonctionnel, est fabriqué avec des matériaux de grande qualité qui ont été soumis à un Contrôle de Qualité très strict, pendant tout le processus de fabrication et méticuleusement testés afin qu'ils satisfassent toutes vos exigences d'une parfaite cuisson. Pour votre commodité, cette notice d'instructions est divisée en deux volets, un d'Utilisation et un autre d'Installation.

Nous vous prions donc de **lire et de respecter ces instructions très simples** pour pouvoir garantir des résultats sans égal dès sa première utilisation. Il contient des **informations importantes**, non seulement destinées à l'utilisateur, mais aussi à la sécurité et à l'entretien. Pendant leur transport, nos produits ont besoin d'un emballage protecteur efficace. En ce qui concerne cet emballage, nous nous limitons à ce qui est absolument indispensable, tout l'emballage étant recyclable. Autant vous que nous, pouvons contribuer à la conservation de l'environnement ; déposez-le dans le conteneur le plus proche de votre domicile disposé à cet effet. L'huile rejetée ne doit pas être jetée dans l'évier vu qu'elle génère un grand impact environnemental. Déposez-la dans un récipient fermé et remettez-la à un point de ramassage ou, sinon, déposez-la dans une poubelle (elle sera amenée à un déversoir contrôlé, ceci n'étant pas la meilleure solution mais ainsi nous évitons la contamination des eaux). Vos enfants et vous-mêmes en serez reconnaissants. Avant de vous défaire d'un appareil usagé, mettez-le hors d'état. Remettez-le ensuite à un centre de ramassage de matériaux recyclables. Les adresses de ce centre le plus proche vous seront indiquées par votre Administration Locale.

Emballage et appareil usagé

Si le symbole  figure sur la plaque signalétique de votre appareil, suivez les instructions suivantes :

Elimination écologique

Déballez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

CONTENU

Avertissements de Sécurité	27
Ainsi se présente votre table de cuisson :	29
Brûleurs à gaz	30
Diamètre récipients (cm) conseillés	31
Conseils pour cuisiner	32
Avertissements d'utilisation	33
Préparation	33
Nettoyage et conservation	34
Situations anormales	35
Conditions de garantie	36

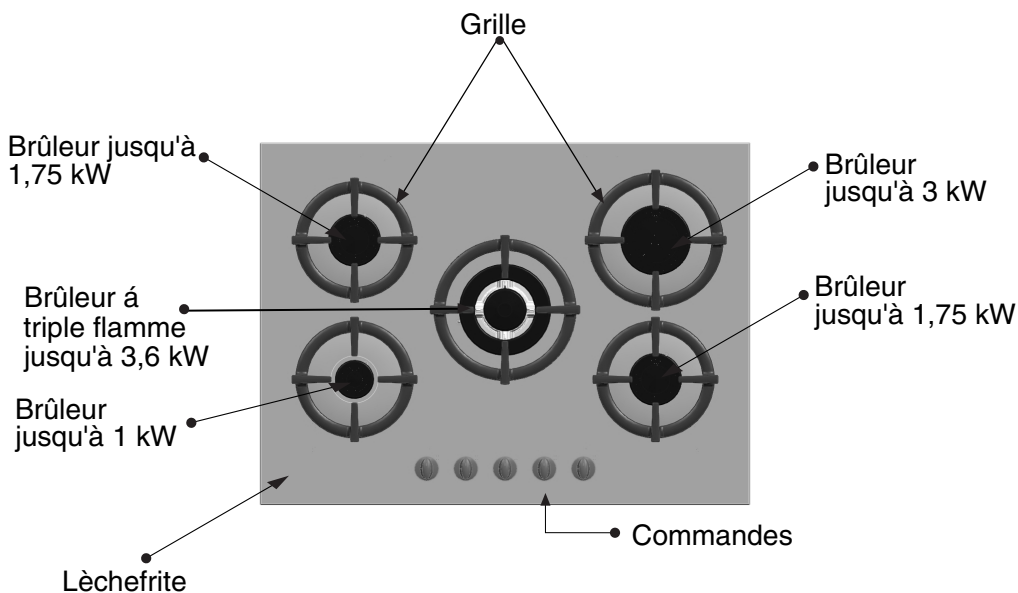
Advertissements de Sécurité

- ❑ **Lisez attentivement cette Notice d'utilisation** pour cuisiner avec cet appareil d'une manière efficace et sûre.
- ❑ Selon la réglementation en vigueur, l'installation et la transformation de gaz ne peuvent être réalisées que par un **technicien officiellement agréé**.
- ❑ Avant d'installer votre nouvelle table de cuisson, vérifiez que les **mesures sont celles correctes**.
- ❑ Cet appareil ne doit pas être connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion.
- ❑ Cet appareil n'a été conçu que pour un usage domestique; son usage commercial ou professionnel n'est en aucun cas permis. Cet appareil ne peut pas être installé dans des yachts ou des caravanes. La garantie ne sera valable que si l'usage pour lequel il a été conçu a été respecté.
- ❑ Les instructions suivantes ne sont valides que pour les pays dont le symbole apparaît sur l'appareil ; il sera nécessaire de recourir aux instructions techniques pour l'adapter aux conditions d'utilisation du pays.
- ❑ Il est indispensable que l'endroit où l'appareil est installé dispose d'une ventilation **réglementaire** en parfait état d'utilisation. (Normes de Base d'Installation de Gaz dans des Edifices Autorisés, JO Espagnol n° 281,24-11-93)
- ❑ Ne permettez pas que l'appareil reste exposé à de forts courants d'air, vu que les brûleurs pourraient s'éteindre.
- ❑ Cet appareil est réglé d'usine selon le gaz indiqué sur la plaque signalétique. Le cas échéant, appelez notre **service après-vente**.
- ❑ Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Le cas échéant, appelez notre service après-vente.
- ❑ **Conservez** bien ces notices d'utilisation et de montage afin de pouvoir les remettre avec l'appareil s'il se produit un changement de propriétaire.
- ❑ Ne faites pas fonctionner un appareil **endommagé**.
- ❑ Les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson chauffent pendant le fonctionnement, faites-y très attention.
Maintenez toujours les enfants éloignés.

- ❑ N'utilisez l'appareil que pour préparer des repas, **jamais** en tant que chauffage
- ❑ Les graisses et les huiles chauffées en excès peuvent s'enflammer facilement. C'est pourquoi il faut bien surveiller la préparation de plats contenant des graisses et des huiles, par exemple des frites.
- ❑ **Ne jamais** verser d'eau si la graisse ou l'huile s'enflamme, **DANGER!** de brûlures, couvrez le récipient pour étouffer le feu puis débranchez la zone de cuisson.
- ❑ En cas d'incident, coupez l'alimentation de gaz et d'électricité de l'appareil. Pour le réparer, appelez notre service après-vente.
- ❑ Ne placez pas de récipients déformés pouvant être instables sur les plaques et les brûleurs, afin d'éviter qu'ils ne se renversent accidentellement.
- ❑ Si un robinet se bloque, il ne faut pas y exercer de force. Appelez immédiatement **notre service après-vente officiel**, afin de le réparer ou de le remplacer
- ❑ N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour réaliser le nettoyage de la table de cuisson vu qu'il existe un risque d'électrocution.
- ❑ Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants y compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, aux personnes manquant d'expérience ou de connaissances, sauf s'ils ont bénéficié de la supervision ou des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne chargée de leur sécurité.
- ❑ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- ❑ Les graphiques représentés dans cette notice d'instruction ne sont donnés qu'à titre indicatif.

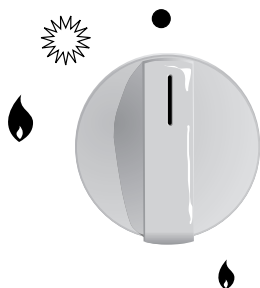
**LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ
SI VOUS NE RESPECTEZ PAS LES DISPOSITIONS
À CE SUJET.**

Ainsi se présente votre table de cuisson :



Brûleurs à gaz

Fig 1.



Toutes les manettes de commande situées sur la cuisinière ou la boîte de commande indiquent le brûleur qu'elles contrôlent. Fig. 1.

Pour allumer un brûleur, appuyez sur la commande du brûleur choisi puis tournez-la vers la gauche jusqu'à la position de maximum en la maintenant sur cette position quelques secondes, jusqu'à ce que le brûleur s'allume puis relâchez-la, en réglant ensuite la position souhaitée. Si l'allumage ne se produit pas, répétez l'opération. Si votre plaque de cuisson ne possède aucun type d'allumage automatique, approchez un type de flamme (briquet, allumettes, etc.) du brûleur. Si les bougies sont sales, l'allumage sera défectueux, maintenez votre plaque de cuisson toujours très propre. Réalisez l'entretien avec une petite brosse, en n'oubliant pas que la bougie ne doit pas souffrir de coups violents.

Si votre plaque de cuisson a des brûleurs disposant de **souppes de sécurité** qui empêchent la sortie de gaz si les brûleurs s'éteignent accidentellement, procédez à l'allumage de la même manière mais en maintenant le bouton enfoncé jusqu'à ce que se produise l'allumage puis continuez à presser pendant quelques secondes avec la flamme déjà allumée. Si l'allumage ne se produit pas, répétez l'opération, cette fois-ci en appuyant environ 10 secondes.

Pour éteindre, tournez le bouton vers la droite jusqu'à la position ●.

Votre table de cuisson moderne et fonctionnelle dispose de robinets progressifs qui permettent de trouver le **réglage nécessaire** entre la flamme maximum et minimum.

Selon le modèle, votre table de cuisson peut disposer d'un brûleur à **triple flamme**, très pratique et commode pour cuisiner avec des poêles à paella, Wok chinois (toute sorte de plats asiatiques) etc. L'utilisation de l'appareil à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Il faut assurer une bonne ventilation de la cuisine : maintenez ouverts les orifices de ventilation naturelle, ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante). L'utilisation continue de votre appareil peut exiger une ventilation supplémentaire, par exemple ouvrir une fenêtre (sans provoquer de courants) ou augmenter la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

Une flamme orangée est normale et se produit quand il y a de la poussière dans l'atmosphère, quand un liquide a versé, etc.

Diamètre récipients (cm) conseillés

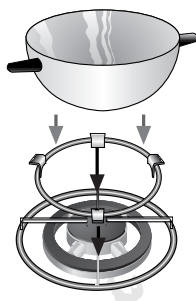
Selon le modèle :

BRULEUR	MINIMUM Ø RECIPIENT	MAXIMUM Ø RECIPIENT
Triple flamme :		>22 cm
Rapide :	22 cm	26 cm
Semi-rapide :	14 cm	20 cm
Auxiliaire :	12 cm	14 cm

Grilles supplémentaires:

Selon le modèle, votre table de cuisson peut comprendre un grille supplémentaire indispensable sur le brûleur à triple flamme pour récipients d'un diamètre supérieur à 26 cm, grills, casseroles en terre et tout autre type de récipients concaves (Wok chinois, etc.) Fig. 2. Le cas échéant, le service après-vente de la marque dispose de cette grille supplémentaire sous le code 484128

Fig. 2.



Grille cafetière : Selon le modèle, votre table de cuisson peut comprendre un supplément de grille cafetière, exclusivement réservée au brûleur auxiliaire pour des récipients d'un diamètre inférieur à 10 cm. Le cas échéant, le service après-vente de la marque dispose de ces grilles cafetières sous le code 184200.

Le fabricant décline toute responsabilité si vous n'utilisez pas ou si vous n'utilisez pas correctement ces grilles supplémentaires.

Conseils pour cuisiner

Ces conseils ne sont donnés qu'à titre indicatif

	Très fort	Fort	Moyen	Lent
Triple flamme	Bouillir, cuire, griller, dorer, paellas, cuisine asiatique (Wok)		Réchauffer et maintenir chauds : plats préparés, plats cuisinés	
Rapide	Escalope, bifteck, omelette, fritures		Riz, béchamel, ragoût	Cuisson vapeur: poissons, légumes
Semi-rapide	Pommes de terre, légumes frais, potages, pâtes		Réchauffer et maintenir plats cuisinés et faire ragoûts délicats	
Auxiliaire	Préparer: ragoûts, riz au lait, caramel.		Décongeler et cuire lentement: légumes, fruits, produits congelés	Faire/fondre : beurre, chocolat, gélatine

Avertissements d'utilisation

Préparation

Avertissements d'utilisation quant à la préparation

NON



N'utilisez pas de récipients petits sur des brûleurs grands. La flamme ne doit pas toucher les côtes du récipient.

Ne cuisinez pas sans couvercle ou s'il est décentré, ainsi une partie de l'énergie est perdue.



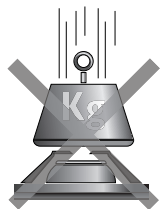
N'utilisez pas de récipients avec des fonds irréguliers, ceci rallonge le temps de préparation et fait augmenter la consommation d'énergie.



Ne placez pas le récipient décentré sur le brûleur, il pourrait se renverser.



N'utilisez pas de récipients de grand diamètre sur les brûleurs se trouvant près des boutons qui, une fois centrés sur le brûleur, peuvent les toucher et s'approcher tellement que la température augmente sur cette zone et causer ainsi des dommages. Ne placez pas les récipients directement sur le brûleur.



N'utilisez pas de poids excessifs, ne frappez pas la table de cuisson avec des objets lourds.

OUI

Utilisez toujours des **récipients** appropriés à chaque brûleur, vous éviterez ainsi de tacher les récipients.

Placez toujours le **couvercle**

N'utilisez que des marmites, poêles et casseroles avec un **fond plat et épais**.

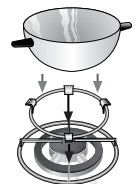
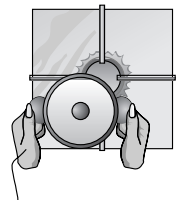
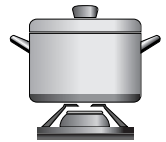
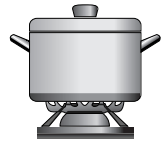
Placez le récipient bien **centré** sur le brûleur

Placez le récipient **sur la grille**. Assurez-vous que les **grilles et les clapets** des brûleurs sont bien placés avant de les utiliser.

Manipulez les récipients avec **soin** sur la table de cuisson.

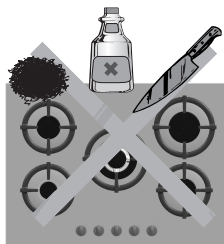
Utilisez un seul récipient par brûleur.

Utilisez la grille supplémentaire sur le brûleur à triple flamme.



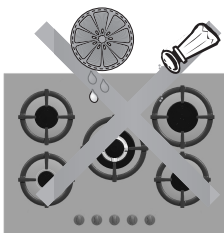
En ce qui concerne le nettoyage et la conservation

NON



N'utilisez **JAMAIS** de produits **abrasifs**, d'objets coupants, de lavettes en acier, de couteaux, etc., pour retirer des restes d'aliments ayant durci sur la plaque de cuisson, les grilles ou les brûleurs.

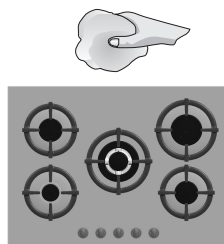
N'utilisez **PAS** de machines nettoyantes à la **vapeur** sur la table de cuisson car vous pourriez l'endommager.



Ne laissez **PAS** de liquides **acides** (jus de citron, vinaigre, etc.) sur la table de cuisson.

OUI

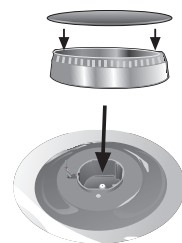
Une fois l'appareil refroidi, utilisez une **éponge**, de **l'eau et du savon**. Retirez immédiatement tout le liquide ayant débordé, vous économiserez ainsi des efforts inutiles.



Pour maintenir les brûleurs et les grilles propres, ils doivent **régulièrement être nettoyés** en les submergeant dans de l'eau savonneuse et en les frottant avec une brosse non métallique pour nettoyer parfaitement les orifices et les rainures et obtenir une flamme correcte. Séchez les couvercles des brûleurs et les grilles s'ils ont été mouillés.



Après le nettoyage et le séchage des brûleurs, **veillez** à ce que les couvercles soient bien placés sur le diffuseur de la flamme du brûleur.



En raison des hautes températures que doivent supporter le couvercle du cercle de votre brûleur à triple flamme et les zones d'acier inoxydable comme : la lèche-frite, les contours des brûleurs, etc., il est tout à fait **NORMAL** que ces parties se décolorent avec le temps. Nettoyez-les après chaque utilisation et avec un produit destiné à l'acier inoxydable. Après avoir lavé les grilles, séchez-les complètement avant de cuisiner à nouveau avec elles. La présence de gouttes d'eau ou de zones humides au début de la cuisson peut provoquer d'éventuels points de détérioration de l'émail.

Si les grilles de votre table de cuisson disposent de chevilles en caoutchouc, faites **attention** en les nettoyant car elles pourraient se détacher et laisser la grille sans protection, ce qui pourrait amener à rayer la table de cuisson.

Le nettoyant d'acier inoxydable ne doit pas être utilisé dans la zone autour du bandeau de commandes. Les indications (sérigraphie) pourraient être effacées.

Situations anormales

Il n'est pas toujours nécessaire d'appeler le service après-vente. Très souvent, vous pouvez les résoudre vous-mêmes. Le tableau suivant contient quelques conseils.

Remarque importante :

Seul un personnel agréé de notre Service Technique peut effectuer des travaux sur le système fonctionnel de gaz et électrique.

Qu'arrive-t-il?	Cause probable	Solution
...si le fonctionnement électrique général est en panne?	<ul style="list-style-type: none"> - Fusible défectueux - L'automatique ou un différentiel d'installation a pu se déclencher. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôler le fusible sur le boîtier général des fusibles et le changer s'il présente un défaut. - Vérifier sur le boîtier général d'entrée si l'automatique ou un différentiel s'est déclenché
...si l'allumage électrique ne fonctionne pas?	<ul style="list-style-type: none"> - Il peut y avoir des résidus d'aliments ou de nettoyage entre la bougie et les brûleurs. - Les brûleurs sont mouillés - Les clapets du brûleur sont mal placés. 	<ul style="list-style-type: none"> - L'espace entre la bougie et les brûleurs doit être soigneusement nettoyé. - Sécher soigneusement les clapets du brûleur et les bougies. - Vérifiez que les clapets ont été bien placés.
... si la flamme des brûleurs n'est pas uniforme?	<ul style="list-style-type: none"> - Les différentes parties du brûleur ont été placées de manière incorrecte. - Les rainures de sortie du gaz des brûleurs sont sales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Placez correctement les différentes pièces. - Nettoyez les rainures de sortie de gaz des brûleurs.
... si le flux de gaz ne semble pas normal, ou si le gaz ne sort pas?	<ul style="list-style-type: none"> - Le passage du gaz est fermé à cause des robinets intermédiaires. - Si le gaz provient d'une bouteille, celle-ci peut être vide. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ouvrir les possibles robinets intermédiaires. - Changez la bouteille par une autre remplie.
... s'il y a une odeur à gaz dans la cuisine?	<ul style="list-style-type: none"> - Un robinet est ouvert. - Possible fuite sur le raccord à la bouteille. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez ce fait. - Vérifiez que le raccord est correct.
... si les sécurités des différentiels des brûleurs ne fonctionnent pas?	<ul style="list-style-type: none"> - Vous n'avez pas maintenu assez de temps le bouton. - Les rainures de sortie de gaz des brûleurs sont sales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Une fois allumé le brûleur, maintenez le bouton en appuyant quelques secondes de plus. - Nettoyez les rainures de sortie de gaz des brûleurs.

Si vous devez appeler notre Service Technique, veuillez indiquer :

E - NR	FD
--------	----

Ces indications figurent sur la plaque signalétique de votre appareil. Cette plaque est située sur la partie inférieure de votre table de cuisson.

Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables à cet appareil sont celles établies par la représentation de notre entreprise dans le pays où l'achat a été effectué. Si vous le souhaitez, le vendeur de l'appareil sera à votre entière disposition pour vous fournir des détails sur cet aspect. Dans tous les cas, pour profiter de la garantie, il faudra présenter le ticket d'achat.
Tout droit de modification réservé.

Egregio Cliente,

Nel ringraziarVi, ci congratuliamo per la vostra scelta. Questo pratico apparecchio, moderno e funzionale, è fabbricato con materiali di prima qualità che sono stati sottoposti ad un severo Controllo Qualità per tutto il processo di fabbricazione, oltre ad essere stati scrupolosamente collaudati per poter soddisfare tutte le vostre esigenze di una perfetta cottura. Per vostra comodità questo manuale d'istruzioni è diviso in due sezioni: una per l'Uso e l'altra per l'Installazione.

Vi preghiamo quindi di leggere e seguire queste semplici istruzioni per poter ottenere ottimi risultati sin dal primo utilizzo. Contiene informazioni importanti, non soltanto per quanto riguarda l'uso, ma anche per la sicurezza e la manutenzione. Durante il trasporto i nostri prodotti devono essere dotati di un imballaggio che li protegga in modo efficace. A tale proposito ci limitiamo a quanto è assolutamente imprescindibile, tutto l'imballaggio è perfettamente riciclabile. Sia Voi che noi possiamo contribuire alla conservazione dell'ambiente: vi consigliamo quindi di depositarlo nei cassonetti adibiti a tale scopo più vicini a casa vostra. L'olio di scarto non dev'essere buttato nel lavandino perché causa un forte impatto sull'ambiente. Mettetelo in un recipiente chiuso e consegnatelo ad un punto di raccolta o, in mancanza di quest'ultimo, mettete il recipiente nella vostra pattumiera (andrà a finire in una discarica controllata: non è la soluzione migliore ma così si evita l'inquinamento delle acque). I vostri figli ve ne saranno grati e anche voi ne trarrete vantaggio. Prima di disfarvi di un apparecchio da eliminare, rendetelo inutilizzabile. Quindi consegnatelo ad un centro adibito alla raccolta di materiali riciclabili. L'indirizzo del centro più vicino a voi potrà esservi fornito dall'Amministrazione Locale.

Imballaggio e apparecchio dismesso

Se nella targa identificativa dell'apparecchio appare il simbolo



, seguire le seguenti istruzioni:

Smaltimento conforme alle normative per la tutela ambientale



Disimballare l'apparecchio e provvedere a smaltire l'imballaggio conformemente alle normative vigenti in materia di tutela ambientale.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

CONTENUTO

Avvertenze per la Sicurezza	39
Come si presenta il piano di cottura:	41
Bruciatori a gas	42
Diametro recipienti (cm) consigliati	43
Consigli per la cottura	44
Avvertenze per l'uso	45
Sur la cuisines	45
Pulizia e conservazione.....	46
Situazioni anomale	47
Condizioni di garanzia	48

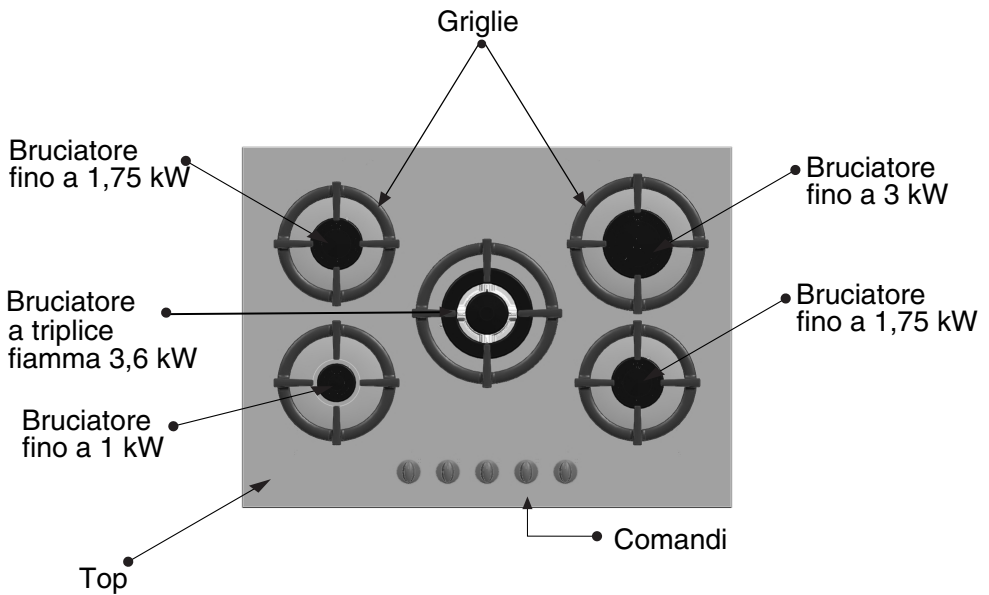
Avvertenze per la Sicurezza

- ❑ **Leggete attentamente questo Manuale** per usare in modo efficace e sicuro questo apparecchio da cucina.
- ❑ Secondo la normativa vigente l'installazione e la trasformazione di gas possono essere effettuate soltanto da un **tecnico ufficialmente autorizzato**.
- ❑ Prima d'installare il vostro nuovo piano di cottura, verificate che le **misure siano corrette**.
- ❑ Questo apparecchio non dev'essere collegato ad un dispositivo di espulsione dei prodotti di combustione.
- ❑ Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico, non è consentito l'uso a scopi commerciali o professionali. Questo apparecchio non può essere installato in yacht o camper. La garanzia ha validità solo in caso venga rispettato l'utilizzo per cui è stato concepito.
- ❑ Le seguenti istruzioni sono valide soltanto per i paesi il cui simbolo è riportato sull'apparecchio; per adattarlo alle condizioni di utilizzo del paese, è necessario ricorrere alle istruzioni tecniche.
- ❑ E' indispensabile che il luogo in cui s'installa l'apparecchio disponga della **ventilazione regolamentare** in perfette condizioni di uso. (Norme Basilarari per l'Installazione di Gas in Edifici Abilitati, Gazzetta Ufficiale dello Stato Spagnolo n. 281,24-11-93)
- ❑ Fare in modo che l'apparecchio non sia esposto a forti correnti d'aria, che potrebbero provocare lo spegnimento dei bruciatori.
- ❑ Questo apparecchio esce dalla fabbrica predisposto per il gas indicato sulla targa d'identificazione. Qualora fosse necessario effettuare una modifica, chiamare il nostro **servizio di assistenza tecnica**.
- ❑ Non manipolare l'apparecchio all'interno. In caso di necessità, chiamare il nostro servizio di assistenza tecnica.
- ❑ **Conservare** con cura le istruzioni per l'uso ed il montaggio per poterle consegnare insieme all'apparecchio qualora lo stesso cambiasse proprietario.
- ❑ Non mettere in funzionamento un **apparecchio** danneggiato.

- ❑ Durante il funzionamento le superfici degli apparecchi di riscaldamento e cottura si scaldano: agire con cautela. **Tenere sempre lontano dai bambini.**
- ❑ Usare l'apparecchio soltanto per la preparazione di alimenti, **mai** come riscaldamento.
- ❑ Grassi o olii eccessivamente scaldati possono infiammarsi facilmente. Perciò è necessario controllare costantemente la preparazione degli alimenti cucinati con grassi o olii, come ad esempio le patate fritte.
- ❑ Non versare mai acqua su grassi o olii molto caldi: **PERICOLO!** Coprire il recipiente per soffocare il fuoco e scollegare la zona di cottura.
- ❑ In caso di guasto, staccare l'alimentazione del gas e la corrente elettrica dall'apparecchio. Per la riparazione chiamare il nostro **servizio di assistenza tecnica**.
- ❑ Non mettere recipienti deformati instabili su piani di cottura e bruciatori, per evitare che possano capovolgersi accidentalmente.
- ❑ Se una manopola s'inceppa, non forzarla. Chiamare subito il nostro **servizio tecnico ufficiale** affinché proceda alla riparazione o alla sostituzione.
- ❑ Non usare le macchine di pulizia a vapore per pulire il piano di cottura dato che esiste il rischio di elettrocuzione.
- ❑ Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (inclusi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, o che non abbiano sufficiente esperienza e competenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza non abbia fornito loro la supervisione e le istruzioni relative all'uso necessarie.
- ❑ Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- ❑ I grafici rappresentati in questo libro d'istruzioni sono orientativi.

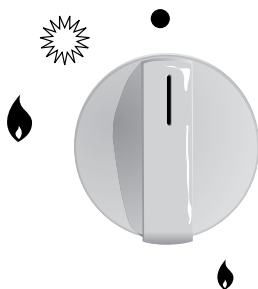
IN CASO DI INOSSERVANZA DELLE DISPOSIZIONI PERTINENTI, IL FABBRICANTE DECLINA QUALSIASI RESPONSABILITÀ.

Come si presenta il piano di cottura:



Bruciatori a gas

Fig. 1.



Su ogni comando di azionamento situato sul forno o quadro comandi è segnalato il bruciatore attivato dallo stesso. Fig. 1.

Per accendere un bruciatore, premere il comando relativo al bruciatore scelto e girarlo verso sinistra fino alla posizione massima, mantenendolo in questa posizione per qualche secondo, fino a che il bruciatore non si accende; poi rilasciarlo situandolo sulla regolazione desiderata. Se l'accensione non avviene, ripetere l'operazione. Se il vostro piano di cottura non possiede l'accensione automatica, avvicinare una fiamma (accendino, fiammiferi, ecc.) al bruciatore. Se le candele sono sporche l'accensione sarà difettosa: è quindi necessario mantenere la massima pulizia, da effettuarsi con uno spazzolino tenendo presente che la candela non deve subire urti violenti.

Se il vostro piano di cottura è dotato di bruciatori che dispongono di valvole di sicurezza che impediscono l'uscita del gas in caso di spegnimento accidentale dei bruciatori, procedere all'accensione nello stesso modo ma tenendo premuto il comando finché non avviene l'accensione e mantenendo la pressione per qualche secondo con la fiamma accesa. Se l'accensione non avviene ripetere l'operazione, stavolta tenendo premuto per circa 10 secondi.

Per spegnere, girare il comando verso destra fino alla posizione ●. En réalisant cette opération, le système d'allumage peut fonctionner à nouveau, ceci est parfaitement normal.

Il vostro moderno e funzionale piano di cottura dispone di manopole progressive che vi permettono di trovare la **regolazione necessaria** tra la massima e la minima.

A seconda dei modelli, il vostro piano di cottura può essere dotato di un bruciatore a **triplice fiamma**, molto pratico e comodo per cucinare con padelle grandi, Wok cinesi (per preparare qualsiasi tipo di piatto asiatico), ecc. L'uso dell'apparecchio a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato. E' necessario garantire una buona ventilazione della cucina: tenere aperti i fori di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa d'aspirazione). Un uso continuativo dell'apparecchio può richiedere una ventilazione supplementare, ad esempio aprendo una finestra (senza provocare correnti d'aria) o aumentando la potenza dell'eventuale ventilazione meccanica esistente.

Una fiamma color arancione è normale e si verifica quando c'è polvere nell'ambiente, si sono versati liquidi, ecc.

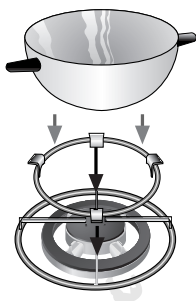
Diametro recipienti (cm) consigliati

A seconda del modello:

BRUCIATORE	MINIMO Ø RECIPIENTE	MASSIMO Ø RECIPIENTE
Triplice fiamma:	>22 cm	
Rapido:	22 cm	26 cm
Semi-rapido:	14 cm	20 cm
Ausiliario:	12 cm	14 cm

Griglie Suppletorie:

Fig. 2.



A seconda dei modelli, il piano di cottura può comprendere un supplemento costituito da una griglia, imprescindibile per il bruciatore a triplice fiamma per recipienti di diametro superiore a 26 cm, griglie per arrostiti, tegami di terracotta e recipienti concavi di qualsiasi tipo (Wok cinesi, ecc.). Fig. 2. Se così non fosse, il servizio tecnico della marca dispone di questa griglia suppletoria con il codice 484128.

Griglia per caffettiera: A seconda dei modelli, il piano di cottura può comprendere un supplemento costituito da una griglia per caffettiera, da utilizzare esclusivamente con il bruciatore ausiliario e con recipienti di diametro inferiore a 10 cm. Se così non fosse il servizio tecnico della marca dispone di queste griglie per caffettiera con il codice 184200.

Il fabbricante non si assume alcuna responsabilità in caso di mancato utilizzo o utilizzo non corretto di queste griglie supplementari.

Consigli per la cottura

Questi consigli sono orientativi

	Molto forte Forte	Medio	Lento
Fiamma tripla	Bollire, cuocere, arrostitire, rosolare, risotti, cibo asiatico (Wok)	Riscaldare e mantenere caldi: piatti pronti, cibi cotti	
Rapido	Scaloppine, braciola, frittate, tritti.	Arrosto, besciamella, ragu	Cottura al vapore: Pesce, verdure.
Semirapido	Patate al vapore, verdure fresche, minestre, pasta	Riscaldare e mantenere caldi i piatti cotti e preparare piatti delicati	
Ausiliare	Cuocere: stufati, arrosto al latte, caramello	Scongellare e cuocere adagio: legumi, frutta, prodotti congelati	Preparate, sciogliere: cioccolata, gelatina.

Avvertenze per l'uso Cottura

Avvertenze per l'uso riguardantila cottura

NO



Non usare recipienti piccoli su bruciatori grandi. La fiamma non deve toccare i lati del recipiente.



Non cucinare senza coperchio o con lo stesso spostato, si spreca una parte dell' energia.



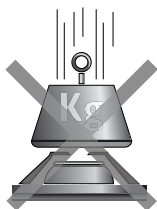
Non usare recipienti con fondi irregolari, fanno aumentare il tempo di cottura e il consumo di energia



Non mettere il recipiente spostato rispetto al bruciatore, potrebbe capovolgersi.



Non usare recipiente di diametro grande sui bruciatori situati vicino ai comandi, che una volta centrati sul bruciatore possano arrivare a toccarli ed avvicinarsi tanto da far aumentare la temperatura in quella zona e quindi provocare danni.

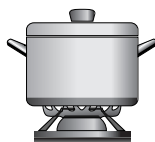


Non mettere i recipienti direttamente sul bruciatore.

Non usare pesi eccessivi, non colpire il piano di cottura con oggetti pesanti.

SI

Usare sempre **recipienti** adatti ad ogni bruciatore, così si eviterá un consumo eccessivo di gas e di macchiare i recipienti.

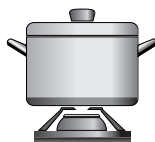


Mettere sempre il **coperchio**



Usare soltanto pentole, padelle e tengami con un **fondo piatto e spesso**.

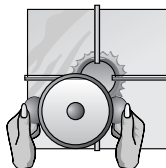
Mettere il recipiente ben **centrato** sul bruciatore.



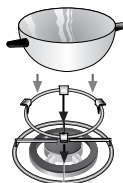
Mettere il recipiente sulla griglia. Verificare che le griglie e i coperchi dei bruciatori siano collocati correttamente prima di usarli.



Maneggiare i recipienti con cautela sul piano di cottura.

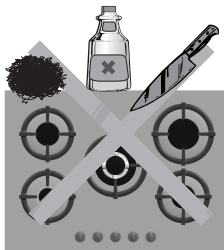


Usare un solo recipiente per ogni bruciatore. Usare la griglia supplementaria sul bruciatore a triplice fiamma.



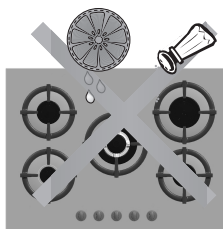
Relative alla pulizia ed alla conservazione

NO



NON usare mai prodotti **abrasivi**, oggetti taglienti, lana d'acciaio, coltelli, ecc. per rimuovere i resti di cibo induriti su piano cottura, griglie e bruciatori.

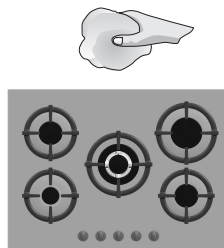
NON usare macchine di pulizia a **vapore** sul piano cottura, per evitare di danneggiarlo.



NON lasciare liquidi **acidi** (succhi di limone, aceto, ecc.) sul piano cottura.

SÌ

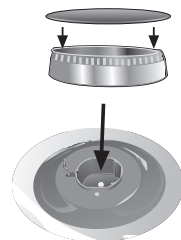
Una volta raffreddato l'apparecchio, usare una **spugna, acqua e sapone**. Pulire immediatamente i liquidi che si versano per evitare lavoro inutile in un secondo momento.



Per mantenere puliti i bruciatori e le griglie, **pulirli periodicamente** immergendoli in acqua e sapone e strofinandoli con una spazzola non metallica per pulire perfettamente fori e fessure e consentire la fuoriuscita di una fiamma corretta. Togliere i coperchi dai bruciatori e dalle griglie ogniqualvolta si bagnano.



Dopo aver pulito ed asciugato i bruciatori, **assicurarsi** che i coperchi siano ben collocati sul diffusore di fiamma del bruciatore



A causa delle elevate temperature che devono sopportare, il coperchio dell'anello del relativo bruciatore a tripla fiamma e le zone di acciaio inossidabile come ad esempio : leccarde, contorno, bruciatori, ecc.... con il tempo si sbiadiscono, ed è **NORMALE**; pulirli sempre dopo l'uso, utilizzando un prodotto adatto all'acciaio inossidabile.

Dopo aver lavato le griglie, asciugarle bene prima di usarle di nuovo. La presenza di gocce di acqua o di zone umide all'inizio della cottura può provocare eventuali punti di deterioramento dello smalto.

Se le griglie del piano cottura sono dotate di tasselli di gomma, fare **attenzione** durante la pulizia per evitare che saltino lasciando senza protezione la griglia che potrebbe così rigare il piano cottura.

Il prodotto di pulizia per l'acciaio inossidabile non si deve usare sulla zona intorno alle manopole. Le indicazioni (serigrafia) si possono cancellare.

Situazioni anomale

Non sempre è necessario chiamare il servizio di assistenza tecnica. In molti casi potete risolvere il problema da soli. La tabella seguente contiene alcuni consigli.

Nota importante:

Soltanto il personale autorizzato del nostro Ufficio Tecnico può effettuare lavori sul sistema funzionale del gas e su quello elettrico.

Che succede?	Probabile causa	Soluzione
... Se il funzionamento elettrico generale è guasto?	<ul style="list-style-type: none">- Fusibile difettoso- Probabilmente è scattato l'automatico o un differenziale dell'impianto.	<ul style="list-style-type: none">- Controllare il fusibile nella scatola generale portafusibili e sostituirlo se è guasto.- Verificare nella scatola generale d'ingresso se è scattato l'automatico o un differenziale.
... Se l'accensione elettrica non funziona?	<ul style="list-style-type: none">- Vi possono essere residui di cibo o di prodotti di pulizia tra la candela e i bruciatori.- I bruciatori sono bagnati.- I coperchi dei bruciatori sono atati collocati male.	<ul style="list-style-type: none">- Lo spazio tra la candela e i bruciatori dev'essere pulito accuratamente.- Asciugare con cura i coperchi dei bruciatori e le candele.-Verificare che i coperchi siano stati collocati correttamente.
... Se la fiamma dei bruciatori non è uniforme?	<ul style="list-style-type: none">- Le varie parti del bruciatore sono state collocate in modo non corretto.- Le scanalature di uscita del gas dai bruciatori sono sporche.	<ul style="list-style-type: none">- Situare correttamente i vari pezzi.- Pulire le scanalature di uscita del gas dai bruciatori.
... Se il flusso di gas non sembra normale, o se non esce gas?	<ul style="list-style-type: none">- Il passaggio del gas è chiuso a causa di chiavi intermedie.- Se il gas proviene da una bombola, può darsi che questa sia vuota.	<ul style="list-style-type: none">- Aprire le eventuali chiavi intermedie.- Sostituire la bombola con una piena.
... Se c'è odore di gas nel locale della cucina?	<ul style="list-style-type: none">- C'è una manopola aperta.- Possibile fuga nell'attacco alla bombola.	<ul style="list-style-type: none">- Procedere alla verifica.- Accertare che l'attacco sia corretto.
... Se non funzionano i dispositivi di sicurezza dei vari bruciatori?	<ul style="list-style-type: none">-Il comando non è stato tenuto abbastanza premuto.- Le scanalature di uscita del gas dai bruciatori sono sporche.	<ul style="list-style-type: none">- Dopo aver acceso il bruciatore tenere premuto il comando per qualche secondo in più.- Pulire le scanalature di uscita del gas dai bruciatori.

In caso di chiamata al nostro Ufficio Tecnico, si prega di indicare:

E - NR	FD
--------	----

Queste indicazioni sono riportate sulla targa d'identificazione dell'apparecchio situata nella parte inferiore del piano di cottura.

Condizioni di garanzia

Le condizioni di garanzia applicabili a questo apparecchio sono quelle stabilite dalla rappresentanza della nostra azienda nel paese in cui è stato compiuto l'acquisto. Se lo desiderate, il venditore che vi ha venduto l'apparecchio sarà sempre a vostra disposizione per fornirVi tutti i dettagli necessari in merito. Per potersi avvalere della garanzia sarà comunque necessario presentare la ricevuta d'acquisto.

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche.

Estimado/a Cliente/a:

Le damos las gracias y le felicitamos por su elección.

Este práctico aparato, moderno y funcional, está fabricado con materiales de primera calidad, los cuales han sido sometidos a un estricto Control de Calidad, durante todo el proceso de fabricación y meticulosamente ensayados para que pueda satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción. Para su comodidad este libro de instrucciones esta repartido en dos apartados uno de Uso y otro de Instalación.

Le rogamos por tanto que **lea y respete estas sencillas instrucciones** para poder garantizar unos inmejorables resultados desde su primera utilización. Contiene **información importante**, no solo para el uso, sino también para su seguridad y mantenimiento.

Durante su transporte, nuestros productos necesitan de un embalaje protector eficaz. Respecto al mismo nos limitamos a lo absolutamente imprescindible, todo el embalaje es perfectamente reciclable. Usted, al igual que nosotros, puede contribuir en la conservación del entorno, deposítelo en el contenedor más cercano a su domicilio dispuesto para este fin. El aceite desechado no debe tirarlo por el fregadero ya que origina un gran impacto medioambiental. Deposítelo en un recipiente cerrado y entréguelo en un punto de recogida o en su defecto deposítelo en su cubo de basura (acabará en un vertedero controlado, no siendo la mejor solución pero evitamos la contaminación de las aguas) Sus hijos y usted mismo lo agradecerán. Antes de deshacerse de un aparato desechado, inutilícelo. Entréguelo seguidamente a un centro recolector de materias reciclables. Las señas de este centro más próximo le podrán ser indicadas por su Administración Local.

Embalaje y aparatos usados

Si en la placa de características de su aparato aparece el símbolo



; siga las siguientes instrucciones:

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Desenvuelva el aparato y deshágase del embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

CONTENIDO

Advertencias de Seguridad	51
Así se presenta su Placa de Cocción	53
Quemadores de Gas	54
Diámetros recipientes aconsejados	55
Consejos de cocinado	56
Advertencias de Uso	57
Respecto del cocinado	57
Respecto de la limpieza y conservación	58
Situaciones anómalas	59
Condiciones de garantía	60

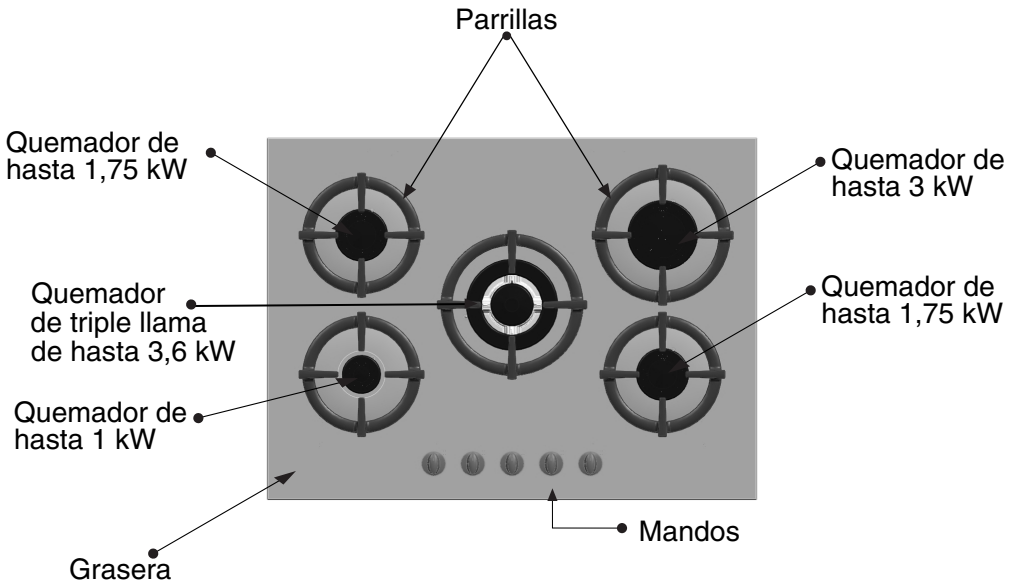
Advertencias de Seguridad

- ❑ **Lea atentamente este Manual** de uso para cocinar en este aparato de una manera efectiva y segura.
- ❑ Según la normativa vigente, la instalación y transformación de gas sólo puede ser realizada por un **técnico autorizado oficialmente**.
- ❑ Antes de instalar su nueva placa de cocción compruebe que las **medidas son las correctas**.
- ❑ Este aparato no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión.
- ❑ Este aparato ha sido diseñado sólo para uso doméstico, no estando permitido su uso comercial o profesional. Este aparato no puede ser instalado en yates o caravanas. La garantía únicamente tendrá validez en caso de que se respete el uso para el que fue diseñado.
- ❑ Las siguientes instrucciones solamente son válidas para los países cuyo símbolo aparece en el aparato, es necesario recurrir a las instrucciones técnicas para la adaptación del mismo a las condiciones de utilización del país.
- ❑ Es indispensable que el lugar donde esté instalado el aparato disponga de la **ventilación reglamentaria** en perfecto estado de uso. (Normas Básicas de Instalación de Gas en Edificios Habilitados BOE nº 281,24-11-93)
- ❑ No permita que el aparato sufra fuertes corrientes de aire, ya que podrían apagarse los quemadores.
- ❑ Este aparato sale de la fábrica ajustado al gas que indica la placa de características. Si fuera necesario un cambio llame a nuestro **servicio de asistencia técnica**.
- ❑ No manipule el aparato en su interior. En caso de ser necesario, llame a nuestro servicio de asistencia técnica.
- ❑ **Guarde** bien las instrucciones de uso y montaje, para poder entregarlas junto con el aparato, si el mismo cambia de dueño.
- ❑ No ponga en funcionamiento un **aparato dañado**.
- ❑ Las superficies de aparatos de calefacción y cocción se calientan durante el funcionamiento, actúe con precaución. **Mantenga siempre alejado a los niños**.

- ❑ Utilice el aparato únicamente para la preparación de comidas, **nunca** como calefacción
- ❑ Grasas o aceites calentados excesivamente pueden inflamarse fácilmente. Por ello la preparación de comidas con grasas o aceites, como por ejemplo patatas fritas, deben ser vigiladas.
- ❑ No echar nunca agua si la grasa o aceite está ardiendo ¡**PELIGRO!** de quemaduras, cubra el recipiente para sofocar el fuego y desconecte la zona de cocción.
- ❑ En caso de avería, corte la alimentación de gas y electricidad del aparato. Para su reparación llame a nuestro **servicio de asistencia técnica**.
- ❑ No coloque recipientes deformados que se muestren inestables sobre placas y quemadores, para evitar que se puedan volcar accidentalmente.
- ❑ Si un grifo se agarrota, no hay que forzarlo. Llame inmediatamente a **nuestro servicio técnico oficial**, para que proceda a su reparación o sustitución
- ❑ No utilice máquinas de limpieza a vapor para limpiar la placa de cocción, ya que hay riesgo de electrocución.
- ❑ Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- ❑ Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse sin vigilancia.
- ❑ Los gráficos representados en este libro de instrucciones son orientativos.

**EN CASO DE NO OBSERVARSE
LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD
ANTERIORES, EL FABRICANTE DECLINA
TODA RESPONSABILIDAD.**

Así se presenta su placa de cocción:



Quemadores de gas

Fig 1.



Cada mando de accionamiento situado en el horno o panel de mandos tiene señalado el quemador que controla. Fig. 1.

Para encender un quemador, presione el mando de quemador elegido y gírelo hacia la izquierda, hasta la posición de máximo, manteniéndolo en esta posición unos segundos hasta que se encienda, y a continuación suéltelo, regulando después la posición deseada.

Si no se produce el encendido repita la operación.

Si su placa de cocción no posee ningún tipo de encendido automático, acerque algún tipo de llama (mechero, cerillas, etc.) al quemador. Si las bujías están sucias el encendido será defectuoso, mantenga la máxima limpieza. Realizar ésta con un cepillo pequeño, teniendo en cuenta que la bujía no debe sufrir impactos violentos. Si su encimera tiene quemadores que disponen de **válvulas de seguridad**, que impiden la salida de gas en caso de apagado accidental de los quemadores, proceda al encendido del mismo modo pero manteniendo el mando presionado hasta que se produzca el encendido y seguir presionando durante unos segundos con la llama ya encendida. Si no se produce el encendido repita la operación esta vez manteniendo apretado unos 10 segundos.

Para apagar, gire el mando hacia la derecha hasta la posición ●. Al realizar esta operación funcionará de nuevo el sistema de encendido, esto es **totalmente normal**.

Su moderna y funcional placa de cocción, dispone de unos grifos progresivos que le permiten encontrar entre la llama máxima y la mínima la **regulación necesaria**.

Según modelo, su placa de cocción puede disponer de un quemador de **triple llama**, muy práctico y cómodo para cocinar con paelleras, Wok chino (toda clase de platos Asiáticos) etc.

El uso del aparato a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora)

El uso continuado de su aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo abrir una ventana (sin provocar corrientes) o incrementar la potencia de la ventilación mecánica si existe.

Una llama de color naranja es normal y ocurre cuando hay polvo en el ambiente, se ha producido derrame de líquidos, etc.

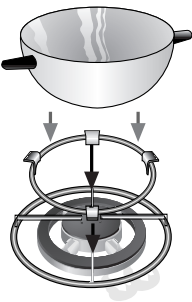
Diámetro recipientes (cm) aconsejados

Según modelo:

QUEMADOR	MÍNIMO Ø RECIPIENTE	MÁXIMO Ø RECIPIENTE
Triple llama:		>22 cm
Rápido:	22 cm	26 cm
Semi-rápido:	14 cm	20 cm
Auxiliar:	12 cm	14 cm

Parrillas Supletorias:

Fig. 2.



Según modelo, su placa de cocción puede incluir un suplemento de parrilla imprescindible, en el quemador de triple llama para recipientes de diámetro mayor de 26 cm, planchas de asado, cazuelas de barro y en toda clase de recipientes cóncavos (Wok chino, etc...) Fig. 2.

Si no fuese así el servicio técnico de la marca dispone de esta parrilla supletoria con el código 484128

Parrilla cafetera: Según modelo, su placa de cocción puede incluir un suplemento de parrilla cafetera, exclusivamente para el quemador auxiliar con recipientes de diámetro menor de 10 cm. Si no fuese así el servicio técnico de la marca dispone de estas parrillas cafeteras con el código 184200.

El fabricante declina cualquier responsabilidad si no utiliza o utiliza incorrectamente estas parrillas adicionales.

Consejos de cocinado:

Estos consejos son orientativos

	Muy fuerte	Fuerte	Medio	Lento
Triple llama	Hervir, cocer, asar, dorar, paellas, comida asiática (Wok)		Recalentar y mantener calientes: platos preparados, platos cocinados.	
Rápido	Escalope, bistec, tortilla, frituras.		Arroz, bechamel, ragout.	Coción Vapor: Pescado, verduras.
Semi-rápido	Patatas vapor, verduras frescas, potajes, pastas.		Recalentar y mantener platos cocinados y hacer guisos delicados.	
Auxiliar	Cocer: Guisos, arroz con leche, caramelo.		Descongelar y cocer despacio: Legumbres, frutas, productos congelados.	Hacer/fundir: Mantequilla, chocolate, gelatina

Advertencias de uso respecto del cocinado

NO



No utilice recipientes pequeños en quemadores grandes. La llama no debe tocar los laterales del recipiente.



No cocine sin tapa o con ésta desplazada, se desperdicia parte de la energía.



No utilice recipientes con fondos irregulares, alargan el tiempo de cocinado y aumentan el consumo de energía.

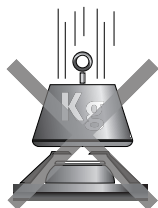


No coloque el recipiente desplazado sobre el quemador, podría volcar.



No utilice recipientes de gran diámetro en los quemadores cercanos a los mandos, que una vez centrados en el quemador puedan llegar a tocarlos y acercarse tanto que eleve la temperatura en esa zona y pueda causar daños.

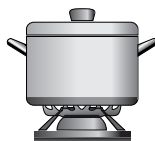
No coloque los recipientes directamente sobre el quemador.



No utilice pesos excesivos no golpee la placa de cocción con objetos pesados.

SÍ

Utilice siempre **recipientes** apropiados a cada quemador, así evitará un consumo excesivo del gas y manchado de los recipientes.

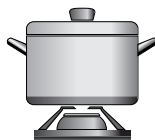


Ponga siempre la **tapa**

Utilice sólo ollas, sartenes y cazuelas con **fondo plano y grueso**.



Coloque el recipiente bien **centrado** sobre el quemador.

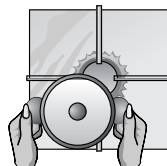


Coloque el recipiente **sobre la parrilla**.

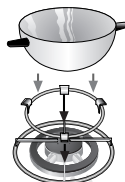
Asegúrese de que **las parrillas y tapas** de los quemadores estén bien colocados antes de su uso.



Maneje los recipientes con **cuidado** sobre la placa de cocción

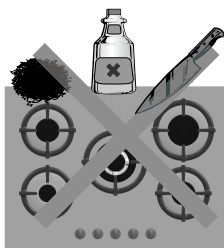


Utilice un solo recipiente por quemador. Utilice la parrilla supletoria en el quemador de triple llama.



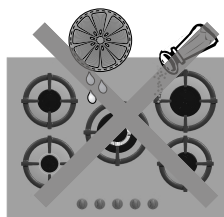
Respecto de la limpieza y conservación:

NO



NO use nunca productos **abrasivos**, objetos cortantes, estropajos de acero, cuchillos etc... para quitar restos de comida endurecidos en la placa de cocción, parrillas ni quemadores.

NO utilice máquinas que limpian a **vapor** en la placa de cocción, podría dañarla.

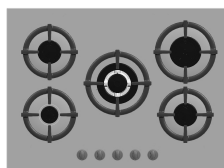


NO deje líquidos **ácidos** (zumos de limón, vinagre, etc..) sobre la placa de cocción.

SÍ



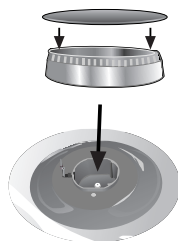
Una vez frío el aparato utilice una **esponja, agua y jabón**. Quite todo el líquido desbordado al instante, se ahorrará esfuerzos innecesarios.



Para mantener limpios los quemadores y las parrillas deben **limpiarse periódicamente** sumergiendolos en agua jabonosa y frotandolos con un cepillo no metálico con el fin de que agujeros y ranuras estén perfectamente libres para proporcionar una llama correcta. Seque las tapas de los quemadores y parrillas siempre que se hayan mojado.



Después de la limpieza y secado de quemadores, **asegúrese** de que las tapas estén bien colocadas sobre el difusor de llama del quemador.



Debido a las altas temperaturas que debe soportar la tapa del aro de su quemador de triple llama y las zonas de acero inoxidable como: **graseras, contorno quemadores, etc....** con el tiempo llegan a decolorarse es **NORMAL**, límpielas después de cada uso y con un producto apropiado para acero inoxidable.

Después de lavar las parrillas séquelas completamente antes de volver a cocinar con ellas. La presencia de gotas de agua o zonas húmedas al comienzo de la cocción puede ocasionar eventuales puntos de deterioro del esmalte.

Si las parrillas de su placa de cocción dispone de unos tacos de goma, tenga **cuidado** cuando los limpie, estos podrían soltarse y rayar el aparato con la parrilla en su próxima utilización.

El limpiador de inoxidable no se debe utilizar en la zona alrededor de los mandos. Las indicaciones (serigrafía) se pueden borrar.

Situaciones anómalas

No siempre hay que llamar al servicio de asistencia técnica. En muchos casos, Ud. mismo puede remediarlo. La siguiente tabla contiene algunos consejos.

Nota importante:

Sólo el personal autorizado de nuestro Servicio Técnico puede efectuar trabajos en el sistema funcional gas y eléctrico.

¿Qué pasa?	Causa probable	Remedio
...si el funcionamiento eléctrico general está averiado?	<ul style="list-style-type: none"> -Fusible defectuoso -El automático o un diferencial de instalación ha podido dispararse. 	<ul style="list-style-type: none"> -Controlar el fusible en la caja general de fusibles y cambiarlo si está averiado -Comprobar en la caja general de entrada si se ha disparado el automático o un diferencial.
...si el encendido eléctrico no funciona?	<ul style="list-style-type: none"> -Pueden existir residuos de alimentos o de limpieza entre la bujía y los quemadores. -Los quemadores están mojados -Las tapas del quemador están mal colocadas. 	<ul style="list-style-type: none"> -El espacio entre bujía y quemadores debe ser cuidadosamente limpiado. -Secar cuidadosamente las tapas de quemador y bujías. -Compruebe que las tapas han sido bien colocadas.
...si la llama de los quemadores no es uniforme?	<ul style="list-style-type: none"> -Las diferentes partes del quemador han sido colocadas incorrectamente. -Las ranuras de salida de gas de los quemadores están sucias 	<ul style="list-style-type: none"> -Situe correctamente las diferentes piezas -Limpie las ranuras de salida de gas de los quemadores.
...si el flujo de gas no parece normal, o no sale gas?	<ul style="list-style-type: none"> -Esté cerrado el paso de gas debido a llaves intermedias. -Si el gas proviene de una bombona, ésta puede estar vacía. 	<ul style="list-style-type: none"> - Abrir las posibles llaves intermedias. -Cambie la bombona por una llena.
...si hay olor a gas en el recinto de la cocina?	<ul style="list-style-type: none"> -Algún grifo está abierto. -Posible fuga en el acoplamiento a la bombona. 	<ul style="list-style-type: none"> -Proceda a comprobarlo. -Cerciórese que el acoplamiento está correcto.
...si no funciona las seguridades de los diferentes quemadores?	<ul style="list-style-type: none"> -No ha mantenido suficientemente presionado el mando -Están sucias las ranuras de salida de gas de los quemadores. 	<ul style="list-style-type: none"> -Una vez encendido el quemador mantenga el mando presionado unos segundos más. -Limpie las ranuras de salida de gas de los quemadores.

En caso de llamar a nuestro Servicio Técnico, sirvase indicar:

E - NR	FD
--------	----

Estas indicaciones figuran en la placa de características de su aparato. Situada en la parte inferior de su placa de cocción.

Condiciones de garantía

Las condiciones de garantía aplicables a este aparato son las establecidas por la representación de nuestra empresa en el país dónde se haya efectuado la compra. Si se desea, el vendedor al que se la haya comprado el aparato estará en todo momento dispuesto a facilitar detalles al respecto. En cualquier caso, para hacer uso de la garantía habrá que presentar el comprobante de compra.

Reservado el derecho de modificaciones.

Caro/a Cliente/a:

Queremos agradecer e dar-lhe os parabéns pela sua escolha. Este prático aparelho, moderno e funcional, está fabricado com materiais de primeira qualidade, que foram submetidos a um severo Controlo de Qualidade durante todo o processo de fabrico, e meticulosamente ensaiados, a fim de poder satisfazer todas as suas exigências para uma perfeita cozedura. Para a sua comodidade, este livro de instruções está dividido em dois capítulos, um de Uso e outro de Instalação. Pedimos-lhe portanto que **leia e respeite estas simples instruções**, a fim de poder garantir uns resultados insuperáveis já desde a sua primeira utilização. Contém **informação importante**, não só para o seu uso, mas também para a sua segurança e manutenção.


Durante o seu transporte, os nossos produtos necessitam de uma embalagem protectora eficaz. A este respeito, limitamo-nos ao mínimo imprescindível e toda a embalagem é completamente reciclável. Você, tal como nós também, pode contribuir para a conservação do ambiente, depositando-a no contentor de reciclagem adequado mais perto de sua casa.

Não deve deitar o óleo usado pelo lava-loiças, porque este tem um grande impacto negativo no ambiente. Meta-o num recipiente fechado e entregue-o num ponto de recolha ou, se este não existir, no seu caixote do lixo (deste modo, acabará numa lixeira controlada, o que, apesar de não ser a melhor solução, evitará a poluição das águas). Os seus filhos e você irão agradecer este gesto.

Antes de deitar fora um aparelho velho, inutilize-o. De seguida, entregue-o a um centro de recolha de materiais recicláveis.

A sua Câmara Municipal poderá dar-lhe informação sobre a localização de um centro destas características.

Embalagem e aparelho antigo

Se o símbolo  aparece na placa de características do seu

aparelho, siga as seguintes instruções:

Eliminação ecológica

Desembale o aparelho e elimine o material de embalagem de forma ecológica.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

CONTEÚDO

Avisos de Segurança	63
Assim apresenta-se a Placa de Cozedura	65
Queimador de Gás	66
Diâmetros dos recipientes aconselhados	67
Conselhos para cozinhar	68
Normas de Uso para Cristal: Cozinhado	69
Normas de Uso para Cristal: Limpeza e Conservação	70
Situações anómalas	71
Condições de Garantia	72

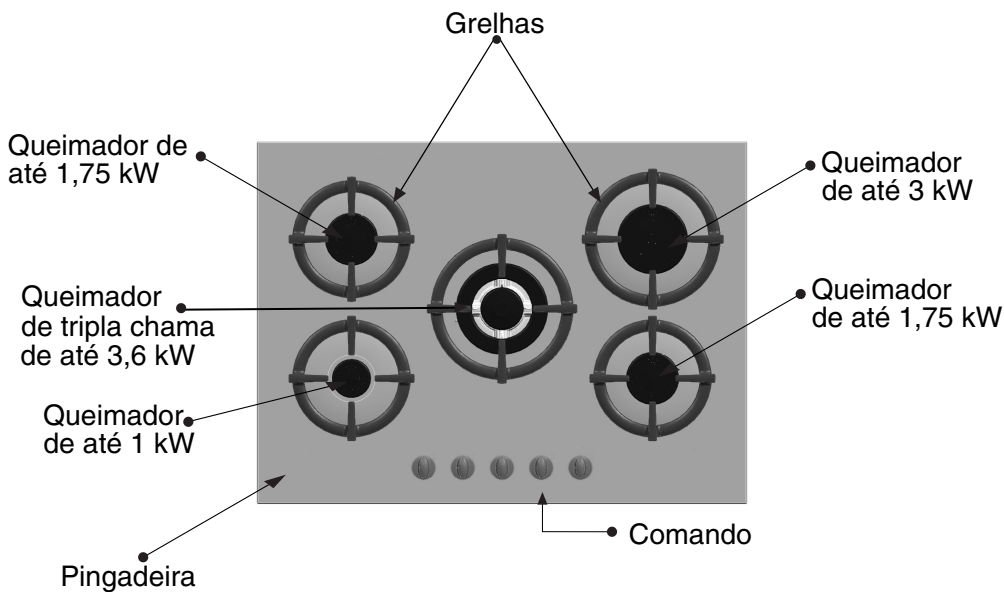
Avisos de segurança

- ❑ **Leia atentamente este Manual** de uso para cozinhar neste aparelho de um modo eficaz e seguro.
- ❑ De acordo com a normativa vigente, a instalação e transformação de gás pode ser apenas realizada por um **técnico autorizado oficialmente**.
- ❑ Antes de instalar a sua nova placa de cozedura, verifique que as **medidas estão correctas**.
- ❑ Este aparelho foi unicamente concebido para utilização doméstica, não podendo, por isso, ser utilizado para fins comerciais ou profissionais. Este aparelho não pode ser instalado em iates ou caravanas. A garantia apenas será válida caso o aparelho seja utilizado correctamente e para os fins a que se destina.
- ❑ As seguintes instruções são válidas somente para os países cujo símbolo aparece no aparelho; é necessário recorrer às instruções técnicas para a adaptação do mesmo às condições de utilização do país.
- ❑ É indispensável que o lugar previsto para a instalação do aparelho disponha da **ventilação regulamentar** em perfeito estado de uso. (Normas Básicas de Instalação de Gás em Edifícios Habilitados publicado no Boletim oficial do Estado espanhol (BOE) nº 281,24-11-93)
- ❑ Não permita que o aparelho esteja exposto a fortes correntes de ar, porque os queimadores poderiam apagar-se.
- ❑ Este aparelho sai da fábrica regulado para o gás que se indica na placa de características. Se for necessário efectuar uma mudança do tipo de gás, avise o nosso **serviço de assistência técnica**.
- ❑ Não manipule o interior do aparelho. Se for necessário, avise o nosso **serviço de assistência técnica**.
- ❑ **Guarde** bem as instruções de uso e montagem, a fim de poder entregá-las em conjunto com o aparelho, no caso de ele mudar de dono.
- ❑ Não ponha em serviço um **aparelho danificado**.
- ❑ As superfícies dos aparelhos de aquecimento e cozedura aquecem durante o funcionamento. Por isso, aja com precaução. **Mantenha as crianças sempre afastadas destes aparelhos**.

- ❑ Use o aparelho unicamente para a preparação de comida, **nunca** como aquecimento.
- ❑ As gorduras ou os óleos excessivamente quentes podem inflamar-se com facilidade. Por isso, a preparação de comida com gorduras ou óleos, como por exemplo, as batatas fritas, deve ser sempre vigiada.
- ❑ Nunca deite água, se a gordura ou o óleo estiverem a arder. **PERIGO DE QUEIMADURAS!** Tape o recipiente para sufocar o fogo e desligue a zona de cozedura.
- ❑ Em caso de avaria, corte a alimentação de gás e de electricidade do aparelho. Para a sua reparação, avise o nosso **serviço de assistência técnica**.
- ❑ Não coloque recipientes deformados que tenham um comportamento instável sobre as placas e os queimadores, a fim de evitar que possam virar-se de forma acidental.
- ❑ Se uma torneira ficar presa ou engatada, não a force. **Avise imediatamente o serviço técnico oficial**, para que procedam à sua reparação ou substituição.
- ❑ Não use máquinas que limpam a vapor na placa de cozedura há risco de choque eléctrico.
- ❑ Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou que não possuam experiência ou conhecimentos, excepto se tiverem supervisão ou instruções relativas ao uso do aparelho disponibilizadas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- ❑ Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- ❑ Os gráficos representados neste livro de instruções são orientativos.

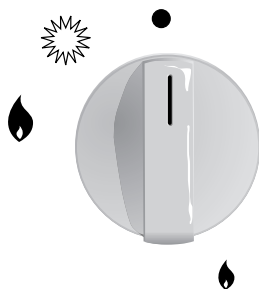
SE AS DISPOSIÇÕES EM QUESTÃO NÃO FOREM CUMPRIDAS, O FABRICANTE REJEITA TODO O TIPO DE RESPONSABILIDADE.

Assim apresenta-se a placa de cozedura



Queimadores de gás

Fig. 1.



Cada comando de accionamento tem assinalado o queimador que controla. Fig. 1

Para acender um queimador, pressionar o botão do queimador escolhido e girá-lo para a esquerda, até à posição de máximo. Manter esta posição durante uns segundos até que o queimador se acenda e, de seguida, soltar o botão, regulando-o depois na posição desejada.

Se o queimador não se acender, repita a operação.

Se a sua placa de cozedura não possuir nenhum tipo de ignição automática, aproxime algum tipo de chama (isqueiro, fósforos, etc.) ao queimador.

Se as velas estiverem sujas, a ignição será defeituosa; mantenha a máxima limpeza. Efectue este trabalho com uma escova pequena, tendo em conta que a vela não deve sofrer impactos violentos.

Se o seu fogão tiver queimadores que dispõem de **válvulas de segurança**, que impedem a saída de gás no caso dos queimadores se apagarem de forma accidental, proceda à ignição do mesmo modo, mas mantendo o comando premido até a ignição ter lugar, e continue a premir durante alguns segundos com a chama já acesa. Se a ignição não se produzir, repita a operação, mas desta vez mantenha o comando premido durante 10 segundos, aproximadamente.

Para apagar, vire o comando para o lado direito até à posição ●. Ao realizar esta operação funcionará de novo o sistema de ignição, isto é **totalmente normal**.

A sua moderna e funcional placa de cozedura, dispõe de uns comandos progressivos que lhe permitem encontrar entre a chama máxima e a mínima, a **regulação necessária**.

Consoante o modelo, a sua placa de cozedura pode dispor de um queimador de **chama tripla**, muito prático e cómodo para cozinhar com frigideiras grandes (tipo "paella"), com um Wok chinês (todos os tipos de pratos asiáticos), etc.

O uso do aparelho a gás produz calor e humidade no lugar onde está instalado. Deve certificar um bom arejamento da cozinha: mantenha abertos os orifícios de arejamento natural, ou instale um dispositivo de arejamento mecânico (extractor de fumos).

O uso contínuo do seu aparelho pode exigir um arejamento adicional, como por exemplo a abertura de uma janela (sem provocar correntes de ar), ou o aumento da potência do arejamento mecânico, se existir.

A produção de uma chama de cor laranja é normal, ocorrendo sempre que há pó no meio ambiente, quando há um derrame de líquidos, etc.

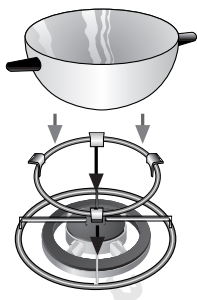
Diâmetro dos recipientes (cm) aconselhados

Consoante o modelo:

QUEIMADOR	MÍNIMO Ø RECIPIENTE	MÁXIMO Ø RECIPIENTE
Chama tripla:		>22 cm
Rápido:	22 cm	26 cm
Semi-rápido:	12 cm	20 cm
Auxiliar:	10 cm	12 cm
Placas eléctricas		14 cm

Grelha auxiliar:

Fig 2.



Dependendo do modelo, a sua placa de cozedura pode incluir um suplemento de grelha **imprescindível, no queimador de chama tripla** para recipientes com um diâmetro maior de 26 cm, grelhas para assar, caçarolas de barro e em todo o tipo de recipientes côncavos (Wok chinês, etc.) (Fig 2.)

Em caso contrário, o serviço técnico da marca dispõe desta grelha suplementar, com o código 484128.

Grelha para cafeteira: Dependendo do modelo, a sua placa de cozedura pode incluir um suplemento de grelha para cafeteira, **exclusivamente** para o queimador auxiliar, a ser usado com recipientes que tenham um diâmetro inferior a 10 cm. Em caso contrário, o serviço técnico da marca dispõe destas grelhas para cafeteira, com o código 184200.

O fabricante declina qualquer responsabilidade derivada da não utilização ou da utilização incorrecta destas grelhas adicionais.

Conselhos para cozinhar:

Estes conselhos são orientativos.

	Muito forte	Forte	Médio	Lento
Chama tripla	Ferver, Cozer, Assar, Dourar, Paelhas, Comida Asiática (Wok)		Tornar a aquecer e manter quentes: pratos preparados, pratos cozinhados.	
Rápido	Escalopes, Bifes, Omeletes, Fritos		Arroz, molho branco, carne guisada	Cozedura ao vapor: peixe, verduras.
Semi-rápido	Batatas ao vapor, verduras frescas, sopas, massas.		Tornar a aquecer e manter: pratos cozinhados e fazer estofados delicados.	
Auxiliar	Cozer: guisados, arroz doce, caramelo.		Descongelar e cozer lentamente: leguminosas, frutas, productos congelados	Fazer/fundir: Manteiga, chocolate, gelatina.

Advertências de uso acerca da cozedura

NÃO



Não use recipientes pequenos em queimadores grandes. A chama não deve tocar os laterais do recipiente.



Não cozinhe sem tampa ou com esta deslocada, desperdiça-se parte da energia.



Não use recipientes com fundos irregulares; prolongam o tempo de cozinhado e aumentam o consumo de energia.



Não coloque o recipiente deslocado sobre o queimador, porque poderia virar-se.



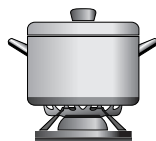
Não use recipientes de grande diâmetro nos queimadores situados perto dos comandos e que, depois de centrados no queimador, possam chegar a tocá-lo ou aproximar-se tanto que elevem a temperatura nessa zona e possam causar danos. Não coloque os recipientes directamente sobre o queimador.



Não use pesos excessivos nem dê pancadas na placa de cozedura com objectos pesados.

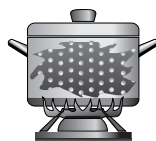
SÍM

Use sempre recipientes apropriados para cada queimador; deste modo, evitará um consumo excessivo de gás e sujar os recipientes.

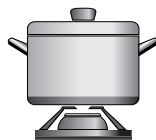


Ponha sempre a tampa.

Use somente tachos, frigideiras e caçarolas de **fundo plano e grosso**.



Coloque o recipiente bem **centrado** sobre o queimador.

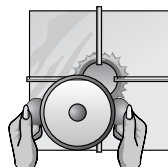


Coloque o recipiente **sobre a grelha**.

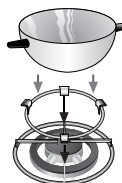
Asegure que as grehas e **tampas** dos queimadores están bem colocadas antes do seu uso



Maneje os recipientes com **cuidado** sobre a placa de cozedura.



Utilize a grelha suplente no queimador de triple llama



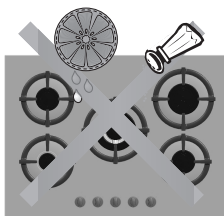
Acerca da limpeza e conservação

NÃO



NUNCA utilize produtos **abrasivos**, objectos cortantes, utensílios de aço, facas, etc... para retirar restos de comida endurecidos na placa de cozinhar, grelhas nem de queimadores.

NÃO utilize limpadores a **vapor** para limpar a placa de cozinhar, dado que isto poderia danificá-la.



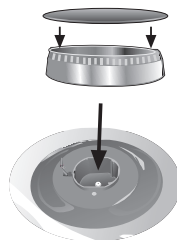
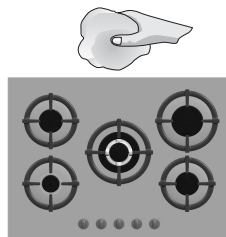
NÃO deixe que líquidos **ácidos** (sumo de limão, vinagre, etc.) entrem em contacto com a placa de cozinhar.

SIM

Deixe o aparelho arrefecer e limpe-o com uma **esponja, água e sabão**. Retire todo o líquido derramado imediatamente, poupando esforços desnecessários.

Para manter os queimadores e as grelhas limpos, **devem ser limpos periodicamente**, mergulhando-os em água e sabão e limpando-os com um esfregão não metálico de forma a que os orifícios e ranhuras fiquem perfeitamente livres para proporcionar uma chama correcta. Seque as tampas dos queimadores e as grelhas sempre que se molhem.

Depois da limpeza e secagem dos queimadores, **verifique** se as tampas estão bem colocadas sobre os difusores de chama do queimador.



Devido às altas temperaturas suportadas, a tampa do aro do queimador de tripla chama e as zonas de aço inoxidável como pingadeiras, contorno dos queimadores, etc., com o tempo chegam a descolorar-se. Isso é **NORMAL**. Limpe-os depois de cada uso com um produto especial para aço inoxidável.

Depois de lavar as grelhas, seque-as totalmente antes de as utilizar novamente. A presença de gotas de água ou zonas húmidas no início da cozedura pode produzir pontos de deterioração do esmalte.

Se as grelhas da sua placa de cozinhar estão equipadas com protectores de borracha, tenha **cuidado** quando os limpar, dado que poderiam soltar-se e a grelha ficar desprotegida e, conseqüentemente, produzirem-se riscos na superfície da placa de cozinhar.

Não utilize limpador de aço inoxidável na zona ao redor dos botões. As indicações (serigrafia) podem-se apagar.

Situações anómalas

Nem sempre é necessário avisar o serviço de assistência técnica. Em muitos casos, você próprio pode resolver o problema. A seguinte tabela contém alguns conselhos.

Nota importante:

Só o pessoal autorizado do nosso Serviço Técnico pode efectuar trabalhos no sistema de funcionamento do gás e eléctrico.

O que acontece...	Causa provável	Solução
...se o funcionamento eléctrico geral está avariado?	<ul style="list-style-type: none">- Fusível defeituoso.- O disjuntor ou um diferencial da instalação pode ter saltado.	<ul style="list-style-type: none">- Controle o fusível na caixa geral dos fusíveis e substitua-o se estiver avariado.- Verifique na caixa geral de entrada se saltou o disjuntor ou um dos diferenciais.
...se a ignição eléctrica não funciona?	<ul style="list-style-type: none">- Pode haver resíduos de alimentos ou de limpeza entre a vela e os queimadores.- Os queimadores estão molhados.- As tampas do queimador estão mal colocadas.	<ul style="list-style-type: none">- O espaço entre a vela e os queimadores deve ser limpo com muito cuidado- Seque cuidadosamente as tampas do queimador e as velas.- Verifique que as tampas foram bem colocadas.
...se a chama dos queimadores não for uniforme?	<ul style="list-style-type: none">- As diversas partes do queimador foram mal colocadas.- As ranhuras de saída do gás dos queimadores estão sujas.	<ul style="list-style-type: none">- Coloque as várias peças diferentes na ordem correcta.- Limpe as ranhuras de saída do gás dos queimadores.
...se o fluxo de gás não parece normal, ou não sair gás?	<ul style="list-style-type: none">- A passagem de gás está fechada por causa de torneiras intermédias.- Se o gás for proveniente de uma bilha, é possível que esta esteja vazia.	<ul style="list-style-type: none">- Abra as eventuais torneiras intermédias.- Substitua a bilha por outra cheia.
...se houver cheiro a gás no recinto da cozinha?	<ul style="list-style-type: none">- Alguma torneira está aberta.- Possível fuga no acoplamento à bilha.	<ul style="list-style-type: none">- Proceda à sua verificação.- Certifique que o acoplamento está em boas condições.
... se não funcionam as seguranças dos diferentes queimadores?	<ul style="list-style-type: none">- Não se manteve o comando suficientemente premido.- As ranhuras de saída do gás dos queimadores estão sujas.	<ul style="list-style-type: none">- Depois do queimador estar aceso, mantenha o comando premido durante alguns segundos mais.- Limpe as ranhuras de saída do gás dos queimadores.

Se telefonar para o nosso Serviço Técnico, pedimos o favor de indicar:

E - NR	FD
--------	----

Estas indicações encontram-se na placa de características do seu aparelho, situada na parte inferior da sua placa de cozedura.

Condições de garantia

As condições de garantia aplicáveis a este aparelho são as estabelecidas pela representação da nossa empresa no país onde tenha sido efectuada a compra. Se quiser, o vendedor ao qual se tenha comprado o aparelho estará disposto a dar-lhe em qualquer momento mais pormenores a este respeito. Em qualquer caso, para ter direito à garantia, será necessário apresentar o talão de compra.

Reservado o direito de efectuar modificações.

Geachte gebruiker

Wij danken u voor uw keuze voor dit apparaat. Dit praktische, moderne en functionele apparaat is vervaardigd uit materialen van hoge kwaliteit, die gedurende het hele proces zijn onderworpen aan een strenge controle en die nauwkeurig getest zijn, zodat het apparaat aan al uw eisen voor koken voldoet. Voor meer gemak bestaat deze gebruiksaanwijzing uit twee onderdelen: Gebruik en Installatie.

Wij verzoeken u derhalve om deze **eenvoudige aanwijzingen door te lezen en op te volgen**, zodat u vanaf het eerste gebruik verzekerd bent van een optimaal resultaat. U vindt er **belangrijke informatie**, niet alleen wat betreft gebruik, maar ook over veiligheid en onderhoud. Om onze producten te vervoeren zijn er beschermende verpakkingen nodig. Wij beperken de verpakkingen tot het hoogst noodzakelijke en alle materialen zijn hergebruikbaar. U kunt, net als wij, meewerken aan het behoud van het milieu, door de materialen in de dichtstbijzijnde daarvoor bestemde container te gooien. Gebruikte olie dient niet door de gootsteen te worden gespoeld, aangezien dat belastend is voor het milieu. Giet het in een afsluitbare bak en lever het in bij een inzamelpunt of gooi het, indien dat niet mogelijk is, in uw vuilnisemmer (het komt dan uiteindelijk op een stortplaats terecht en, hoewel dit niet de beste oplossing is, wordt op deze manier vervuiling van het water tegengegaan). Alvorens een oud apparaat af te danken, dient u het onbruikbaar te maken. Lever het daarna in bij een inzamelpunt voor gescheiden afval. Uw gemeente kan u informeren waar zich het dichtstbijzijnde inzamelpunt bevindt.

De verpakking en uw oude apparaat

Als op het typeplaatje van uw apparaat het symbool



staat; volg dan de volgende aanwijzingen op:

Milieuvriendelijk afvoeren



Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugname en verwerking van oude.

INHOUD

Waarschuwingen omtrent veiligheid	75
Onderdelen van de kookplaat	77
Gaspitten	78
Geadviseerde diameter van de pan (cm).....	79
Kookadviezen.....	80
Waarschuwingen voor het gebruik	81
Koken.....	81
Reiniging en onderhoud	82
Storingen	83
Garantievoorwaarden	84

Waarschuwingen omtrent veiligheid

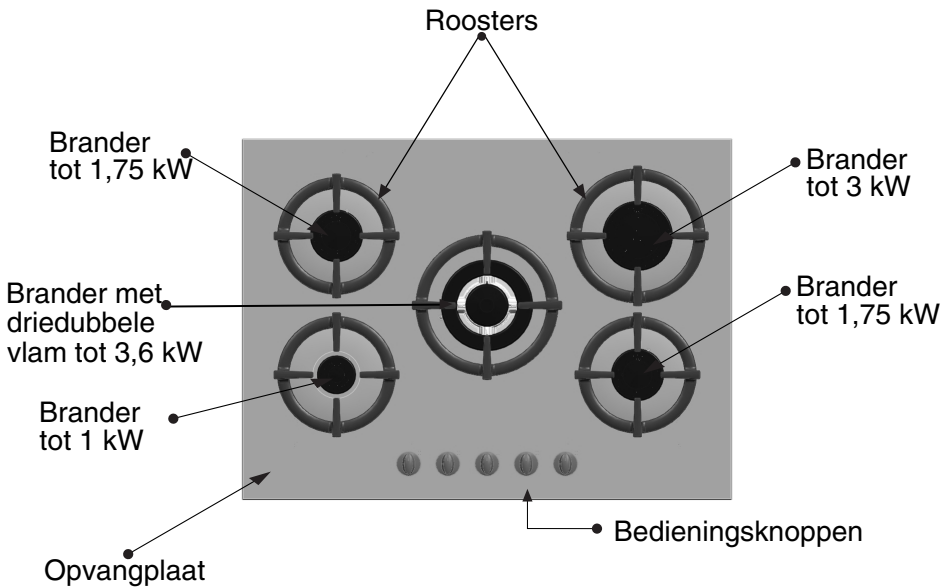
- ❑ **Lees deze handleiding aandachtig** door zodat u het apparaat op een goede en veilige manier kunt gebruiken.
- ❑ Volgens de geldende veiligheidsnormen, mag de installatie en omvorming voor ander gassoorten alleen worden uitgevoerd door **officieel erkend personeel**.
- ❑ Controleer, alvorens uw nieuwe kookplaat te installeren, **of de afmetingen juist zijn**.
- ❑ Dit apparaat mag niet worden aangesloten op een inrichting voor de afvoer van de verbrandingsproducten.

- ❑ Dit apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk, het commercieel of professioneel gebruik hiervan is niet toegelaten. Dit apparaat mag niet worden geïnstalleerd in jachten of caravans. De garantie zal enkel geldig zijn wanneer het gebruik nageleefd werd waarvoor deze ontworpen werd.
- ❑ De volgende aanwijzingen gelden alleen voor landen waarvan het symbool op het apparaat is aangegeven. Voor het aanpassen aan de landelijke gebruiksvoorwaarden dienen de technische aanwijzingen te worden opgevolgd.
- ❑ Op de plaats waar het apparaat komt te staan, moet een perfect werkende **reglementaire ventilatie-inrichting** aanwezig zijn. (Basisregels voor Installatie van Gas in Gebouwen BOE nr. 281, 24-11-93)
- ❑ Zorg ervoor dat het apparaat niet blootstaat aan luchtstromen: de gaspitten zouden anders kunnen doven.
- ❑ Dit apparaat is, als het van de fabriek komt, afgesteld op de manier die op het typeplaatje is weergegeven. Indien wijzigingen nodig zijn, dient u contact op te nemen met onze **klantenservice**.
- ❑ Sleutel niet aan de binnenkant van het apparaat. Neem zonnodig contact op met de klantenservice.
- ❑ **Bewaar** de gebruiks- en installatievoorschriften, zodat u ze aan een eventuele volgende eigenaar kunt geven.
- ❑ Zet het apparaat niet aan indien het **beschadigd** is.

- ❑ Oppervlaktes van kachels of kooktoestellen worden warm als ze aanstaan.
Wees daarom voorzichtig en zorg ervoor dat kinderen niet in de buurt komen.
- ❑ Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van voedsel en **nooit** als kachel.
- ❑ Vetten of oliën die oververhit zijn, zijn gemakkelijk ontvlambaar. U dient derhalve altijd voorzichtig te werk te gaan bij de bereiding van voedsel met vet of olie, zoals patat.
- ❑ Probeer brandend vet of olie nooit met water te blussen.
GEVAARLIJK! Doe een deksel op de pan om het vuur te doven en zet de kookzone uit.
- ❑ Bij storingen dient u de gastoevoer te sluiten en de elektriciteit uit te schakelen. Bel in dat geval meteen onze **bevoegde klantenservice**, die het euvel kan verhelpen.
- ❑ Zet geen vervormde of instabiele pannen op de platen en gaspitten; deze kunnen omvallen
- ❑ Indien een kraan vast zit, dient u deze niet te forceren. Neem direct contact op met onze klantendienst, die de kraan kan repareren of vervangen.
- ❑ Gebruik geen stoomreinigers om de kookplaat te reinigen, aangezien er risico op elektrocutie bestaat.
- ❑ Dit apparaat is niet bestemd om te worden gebruikt door personen (met inbegrip van kinderen) waarvan de fysieke, sensorische of mentale capaciteiten beperkt zijn of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, behalve wanneer deze toezicht of instructies zouden hebben gehad inzake het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- ❑ Zorg ervoor dat er tijdens het gebruik van het apparaat altijd toezicht is.
- ❑ De grafieken die in die boek staan afgebeeld, zijn slechts ter oriëntatie.

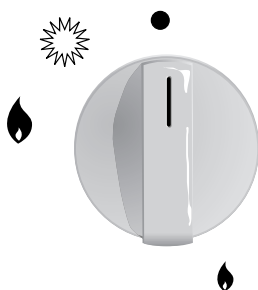
INDIEN DE BETREFFENDE BEPALINGEN NIET IN ACHT GENOMEN WORDEN, WIJST DE FABRIKANT ELKE VERANTWOORDELIJKHEID AF.

Onderdelen van de kookplaat



Gaspitten

Fig. 1.



Bij iedere bedieningsknop die zich op het bedieningspaneel bevindt, is de desbetreffende gaspit aangegeven. Fig. 1.

Om een brander in te schakelen, drukken op de knop van de gekozen brander en deze naar links draaien, tot de maximumstand, en enkele seconden in deze stand houden tot de brander aangaat en deze loslaten, vervolgens in de gewenste positie afstellen.

Houd enkele seconden vast, totdat de gaspit aangaat. Laat de knop daarna weer los en zet hem in de gewenste stand. Mocht de gaspit niet aangaan, verricht de handeling dan opnieuw. Indien uw kookplaat niet is voorzien van automatische ontsteking, dan dient de pit handmatig te worden aangestoken (met een aansteker, lucifers, etc.). Als de ontstekingsbougies niet schoon zijn, brandt de gaspit niet goed. Zorg er dus voor dat deze schoon zijn. Maak de bougies voorzichtig schoon met bijvoorbeeld een kleine borstel.

Bij kookplaten die voorzien zijn van gaspitten met **veiligheidskleppen**, die ervoor zorgen dat de gastoevoer stopt als de pit per ongeluk uitgaat, gebeurt het aansteken op dezelfde manier, maar moet de knop nadat de pit is aangegaan nog enkele seconden worden vastgehouden. Mocht de gaspit niet aangaan, verricht de handeling dan nogmaals en houd de knop deze keer ongeveer 10 seconden vast.

De gaspit gaat uit door de bedieningsknop naar rechts tot stand ● te draaien. Bij het uitvoeren van deze handeling kan het ontstekingsstelsel opnieuw werken, dit is volledig normaal.

Deze moderne en functionele kookplaat is uitgerust met afstelbare kranen, waarmee de grootte van de vlam **nauwkeurig kan worden afgesteld**.

Afhankelijk van het model, kan uw kookplaat voorzien zijn van een **drievoudige vlam**, die zeer praktisch is bij het koken met een paella-pan, wok (voor Aziatische gerechten) etc.. Bij gebruik van kookplaten met gas ontstaat warmte en vochtigheid. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houd de natuurlijke ventilatieopeningen open of zorg voor mechanische ventilatie (afzuigkap). Bij langdurig gebruik van het apparaat kan extra ventilatie nodig zijn: zet dan bijvoorbeeld het raam open (zorg ervoor dat het niet tocht) of zet de afzuigkap op een hogere stand. Een oranjekleurige vlam is normaal en kan voorkomen wanneer er stof in de lucht aanwezig is, vloeistof gemorst is, enz.

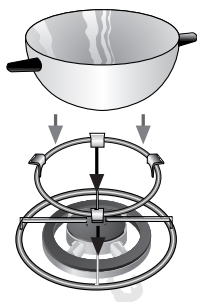
Geadviseerde diameter van de pan (cm)

Afhankelijk van het model:

GASPIT	MINIMALE Ø PAN	MAXIMALE Ø PAN
Drievoudige kroon:		>22 cm
Snel:	22 cm	26 cm
Half snel:	14 cm	20 cm
Auxiliair:	12 cm	14 cm

Extra roosters:

Fig. 2.



Afhankelijk van het model, kan er bij uw kookplaat een extra rooster zijn geleverd voor de gaspit met drievoudige kroon bedoeld voor pannen met een diameter van meer dan 26 cm, grillplaten, aardewerken en alle soorten holronde pannen (Chinese wok, etc...) Fig. 2. Indien dit niet het geval is, is dit rooster bij de klantendienst van het merk verkrijgbaar onder codenummer 484128.

Rooster voor koffiepot: Afhankelijk van het model kan er bij uw kookplaat een rooster voor koffiepotten zijn geleverd. Deze is uitsluitend bestemd voor de auxiliair, voor potten met een doorsnede van minder dan 10 cm. Indien dit niet het geval is, is dit rooster bij de klantendienst van het merk verkrijgbaar onder codenummer 184200.

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor schade die veroorzaakt is door oneigen gebruik van deze roosters of door het niet gebruiken ervan.

Kookadviezen

Deze adviezen zijn slechts ter oriëntatie

	Zeer hoog - Hoog	Gemiddeld	Laag
Drievoudige vlam	Aan de kook brengen, braden, aanbakken, paella, Aziatische gerechten (Wok)	Opwarmen en warm houden van bereid voedsel, en kant-en-klare maaltijden.	
Snel	Schnitzel, biefstuk, omelet, gefrituurde gerechten	Rijst, béchamelsaus, ragout	Stomen: Vis, groente
Half snel	Gestoomde aardappelen, verse groente, stoofschotels, pasta	Opwarmen en warm houden van bereide gerechten en verfijnde schotels.	
Auxiliair	Koken: stoofschotels, rijstepap, caramel.	Ontdooien en langzaam koken: peulvruchten, fruit, diepvriesproducten	Smelten: boter, chocolade, gelatine.

Waarschuwingen voor het gebruik Koken

Waarschuwingen voor koken

NIET DOEN



Gebruik geen kleine pannen op grote gaspitten. De vlam mag de zijkant van de pan niet raken.

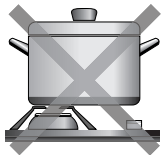


Zorg er bij het koken voor dat de deksel correct op de pan zit. Zo wordt er geen energie verspilt.

Gebruik geen pannen met onregelmatige onderkant. De kooktijd wordt hierdoor verlengd en u verspilt energi.

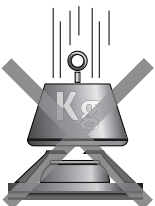


Plaats de pan niet scheef op de gaspit, de pan kan omvallen.



Gebruik geen grote pannen op de gaspitten die zich dicht bij de draaiknoppen bevinden. Als deze midden op de pit staan zouden ze in aanraking kunnen komen met de knoppen, waardoor er door de warmte schade kan ontstaan.

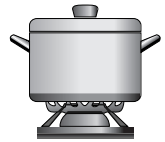
Zet de pannen niet direct op de branders.



Zorg ervoor dat de pan niet te zwaar is en zet zware voorwerpen niet hard op de kookplaat neer.

WEL DOEN

Gebruik altijd **pannen** die geschikt zijn voor de brander. Op deze manier bespaart u gas en komen er geen brandplekken op de pannen.

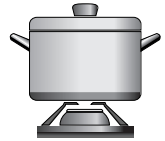


Doel altijd een **deksel** op de pan.



Gebruik alleen pannen met een **egale en dikke bodem**.

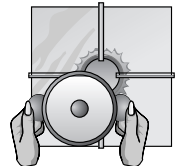
Plaats de pan niet **midden** op de gaspit.



Plaats de pan **op het rooster**. Controleer voor het gebruik of de **roosters en hoedjes** van de branders op de juiste wijze zijn geplaatst.

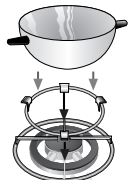


Zet de pannen **voorzichtig** op de kookplaat.



Gebruik maar **één** pan per brander.

Maak op de drievoudige pit gebruik van het extra rooster.



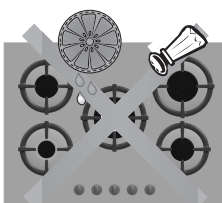
Opmerkingen m.b.t. het schoonmaken en onderhouden

NEE



Gebruik **NOOIT** bijtende producten, scherpe voorwerpen, pannensponzen, messen, enz. om aangekoekte voedselresten te verwijderen van de kookplaat, roosters of branders.

Gebruik **GEEN** machines die reinigen met **stoom** op de kookplaat, u zou deze kunnen beschadigen.



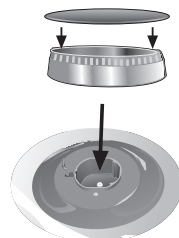
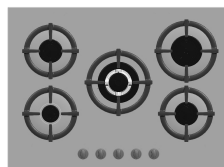
Laat **GEEN** zure vloeistoffen (citroensap, azijn, enz.) vallen op de kookplaat.

JA

Wanneer het apparaat koud is, gebruikt u een **spons, water en zeep**. Verwijder alle gemorste vloeistof meteen, dit zal u onnodige inspanningen besparen.

Om de branders en de roosters zuiver te houden, moeten deze **regelmatig gereinigd worden** door deze onder te dompelen in zeepsop en te boenen met een niet metalen borstel zodat de openingen en gleuven volledig vrij zijn om een correcte vlam te geven. Droog de branderdeksele en de roosters altijd af als deze nat geworden zijn.

Plaats na het schoonmaken en drogen van de branders de branderdeksele weer **goed** op de vlamverdelers.



Door de hoge temperaturen waaraan de ringvormige deksel van de brander met drievoudige vlam en de roestvrij stalen gedeeltes: de zone rond de branders enz. zijn blootgesteld, kunnen deze metertijd verkleuren. Dit is een **NORMAAL** verschijnsel.

Maak deze na ieder gebruik schoon met een voor roestvrij staal geschikt product.

Droog de roosters na het schoonmaken goed af alvorens weer te gaan koken. Druppels water of natte gedeeltes kunnen bij het koken mogelijk schade veroorzaken aan het glazuur.

Indien de roosters van uw kookplaat voorzien zijn van rubberen nopjes, wees dan **voorzichtig** bij het schoonmaken, om te voorkomen dat de nopjes loslaten, waardoor de roosters krassen op de kookplaat kunnen veroorzaken.

Het schoonmaakmiddel voor roestvrij staal mag niet gebruikt worden in de zone rond de bedieningsknoppen. Dit om te voorkomen dat de aanwijzingen (serigrafie) worden uitgeveegd.

Storingen

Het is niet altijd nodig om de klantenservice te bellen. In veel gevallen kunt u de storing zelf verhelpen. In de onderstaande tabel vindt u enkele adviezen.

Belangrijk: Alleen erkend personeel van onze Klantenservice is bevoegd voor het verrichten van werkzaamheden aan gas en elektriciteit.

Wat is er aan de hand	Mogelijke oorzaak	Oplossing
...als de elektriciteit uitvalt?	<ul style="list-style-type: none"> - De zekering is kapot - Een zekering of differentieel kan zijn doorgeslagen. 	<ul style="list-style-type: none"> - Controleer de zekering in de meterkast en vervang deze zonnodig. - Controleer in de meterkast of een zekering of een differentiaal is doorgeslagen.
...als de elektrische ontsteking niet werkt?	<ul style="list-style-type: none"> - Misschien zitten er etensresten of resten van schoonmaakmiddelen tussen de bougies en de gaspitten. - De gaspitten zijn nat - De hoedjes van de gaspitten zijn niet juist geplaatst. 	<ul style="list-style-type: none"> - De ruimte tussen de bougie en de gaspitten dient goed te worden gereinigd. - Maak de hoedjes van de gaspitten de bougies goed droog. -Controleer of de hoedjes goed zijn geplaatst.
... als de vlam van de pitten niet gelijkmatig is?	<ul style="list-style-type: none"> - De verschillende onderdelen van de gaspitten zijn niet goed geplaatst. - De openingen van de gastoevoer zijn niet schoon. 	<ul style="list-style-type: none"> - Plaats alle onderdelen op de juiste wijze. - Maak deze opening gastoevoer van de branders schoon.
... als er geen gastoevoer is of als de gastoevoer niet normaal is?	<ul style="list-style-type: none"> - De gastoevoer is gesloten doordat de tussenkranen dicht zijn. - Indien het gas afkomstig is uit een gasfles, kan het zijn dat deze leeg is. 	<ul style="list-style-type: none"> - Draai eventuele tussenkranen open. -Vervang de lege gasfles door een volle.
... als het in de keuken naar gas ruikt?	<ul style="list-style-type: none"> - Er staat een gaskraan open. - Mogelijk lek in de aansluiting aan de gasfles. 	<ul style="list-style-type: none"> - Controleer dit. - Controleer of de aansluiting goed is.
... de aansteking van de verschillende branders niet goed werkt?	<ul style="list-style-type: none"> -De knop is niet lang genoeg ingedrukt. - De openingen van de gastoevoer van de branders zijn niet schoon. 	<ul style="list-style-type: none"> - Houd de knop, als de gaspitten aan is, nog enkele seconden vast. - Maak deze opening van de gastoevoer van de branders schoon.

Indien u contact opneemt met onze Technische Dienst, vermeld dan:

E - NR	FD
--------	----

Deze aanwijzingen zijn aangegeven op het typeplaatje van uw apparaat. U vindt deze onderaan op uw kookplaat.

Garantievoorwaarden

De garantievoorwaarden die voor dit apparaat gelden zijn vastgesteld door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land waar u het apparaat heeft gekocht. Uw leverancier kan u hierover desgewenst meer informatie verschaffen. Om gebruik te kunnen maken van de garantie dient u altijd uw koopbon te laten zien. Recht op wijzigingen voorbehouden.